PEPPI NEWS

JUNI 2022

Rohmilchkäse
rockt

Neuer Monat, neuer Peppi Newsletter! Macht euch bereit für Sommerkäse, leckere Ideen und einen hervorragenden, erfrischenden Wein des Monats. Viel Spaß mit unseren Neuigkeiten!

Was gibt's im Angebot?

01.06. - 07.06.

Monnikenwerk (NL) - 2,70 € / 100g

Cremiger, halbharter Käse von der Insel Schier Monnikoog. Die Aromen der Nordsee direkt vom Produzenten auf eure Stulle. Mehr zum Käs erfahrt ihr weiter unten im Newsletter!

Gran Gessato (IT) - 3,40 € / 100g

Ein Meisterwerk aus dem Val d’Ayas. Schafrohmilch wird zu einem herzhaften, würzigen, aromatischen Hartkäse, der von Blauschimmel-Adern durchzogen ist. Ein echter Hingucker.

Mühlistein (CH) - 2,90 € / 100g

Außen pikant mit edlem Grauschimmel, innen feiner Schnittkäse, fein und mild wie Joghurt. Tolles Zusammenspiel der Aromen!

Spezialangebot im Juni
Der Name klingt nicht besonders einladend, aber das solltet ihr ignorieren, denn auf der Alpe Sack wird hervorragender Käs gesennt und während der Alpzeit im Sommer könnt ihr die Milchprodukte direkt auf der Hütte kaufen. Nur so als Tipp nebenbei - ein Wanderurlaub im Bregenzerwald ist herrlich im Sommer!

Der Senner, Lukas Kaufmann, ist ein wahrer Meister seines Handwerks, was man an der höchsten Qualität seiner Käse und dem herrlichen Geschmack erkennt. Die ca. 40 Milchkühe weiden auf saftigen Bergwiesen, der Käse wird aus 100% Rohmilch hergestellt.

Der Alpkäse der Alpe Sack ist deshalb so großartig, da er auch nach 2 Jahren Reifung eine ausgewogene Würze hat, die tollen Kräuternoten klar erkennbar sind und er eine komplexe Aromatik aufweist.

Alpkäse der Alpe Sack 2020 **(AT) - 2,40 € / 100g**

WEINGUT
FRANZISKA SCHÖMIG
ROSÉ
2021
Am Kobel

Wein des Monats

-

Rosé aus Franken

Dass wir Franziska Schömig Fans sind, ist kein Geheimnis. Ihre Ansätze für die Herstellung ihrer Weine und Bewirtschaftung des Südhangs Rimpar decken sich mit dem, was wir als wichtig, richtig und im Falle von Franziska's Weinen als großartig erachten. Insbesondere meinen wir damit keine Monokulturen, ökologischen Weinbau, im Weinkeller den Wein arbeiten lassen und nur so wenig wie nötig eingreifen in dem Prozess.

Das Ergebnis sind welche der besten fränkischen Weine und diesmal gibt's was Erfrischendes im Angebot: den Rosé 2021! Ein Wein, so schön wie fränkische Sommer. Hervorragend fruchtig und trocken, ist er eine tolle Paarung mit so gut wie jedem Käse und seine frische Säure machen ihn zum perfekten Begleiter im frühen Sommer.

Franziska Schömig, Rosé 2021 - den ganzen Monat im **Angebot für 10,00 €**!

Peppi's Rezeptidee

Eine Bitte an euch alle. Geht sofort los und kauft die Zutaten für unser Rezept ein, ruft eure Liebsten an und bereitet die **Polpette di Ricotta al Sugo** zu. Keine Fragen, einfach machen. Wirklich. Kalabrische Küche vom Allerfeinsten.

Zutaten für 2 Portionen:

Für die Polpette:

- 300g Ricotta (200g Ricotta Salata und 100g junger Ricotta)
- 50g Parmigiano Reggiano
- 1 Ei
- ca. 100g Semmelbrösel
- 1/2 Bund Petersilie
- etwas Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer zum abschmecken

Für die Sauce:

- 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 500ml passierte Tomaten + 2 frische, große Tomaten

- 1 kleine Chilischote (Peperoncino)
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer zum abschmecken

Zum Garnieren:
- Parmigiano Reggiano
- frische Basilikumblätter

Zubereitung:

Zunächst kümmern wir uns um den Teig der Polpette. Dazu Petersilie und die Zitrone gut waschen. Mit einer feinen Reibe ca. 1/3 der Zitronenschale abschaben. Petersilie fein hacken und mit Ricotta, geriebenem Parmesan, dem Ei und der Hälfte der Semmelbrösel in eine große Schüssel. Alles zu einem festen Teig kneten, dabei pfeffern und salzen. Von den Semmelbröseln nur so viel dazu geben, dass der Teig nicht mehr klebt. Der Teig ist fertig, wenn er eine homogene Masse ist und eine ähnliche Textur wie Mürbeteig hat. Nun formt ihr aus ihm 6 Bällchen, die ihr anschließend ca. 15 Minuten zugedeckt auf einem Teller stehen lasst.

Das ist genau die Zeit, die ihr für die Sauce benötigt.

Hierfür die zwei frischen Tomaten häuten und würfeln, und mit ca. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Peperoncino hacken und dazugeben, ebenso den Knoblauch in die Pfanne pressen. Das Ganze ca. 2-3 Minuten anbraten, danach die passierten Tomaten darüber. Schmeckt die Soße mit Salz und Pfeffer ab und gebt eine Prise Zucker dazu. Die Sauce darf jetzt 10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel, bei niedriger Hitze köcheln.

Wenn die Polpette genug ruhen durften und die Sauce eingekocht ist, dürft ihr die Ricottaknödel endlich in die Soße geben. Je nach Größe der Pfanne sollten sie mindestens zur Hälfte bedeckt sein. Insgesamt benötigen die Bällchen bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten, also lasst sie zunächst ca. 8 Minuten kochen und dreht sie für die letzten 7 Minuten um, damit sie gleichmäßig gegart werden. Nach dem Wenden könnt ihr noch ein paar Blätter frisches Basilikum pflücken und waschen.

Wenn die Garzeit vorbei ist, verteilt ihr die Bällchen auf zwei Teller, übergießt sie mit der Sauce und garniert das Ganze mit Parmigiano und den Basilikumblättern. Ihr werdet sehen, die Mischung aus würzigem und mildem Käse, die Frische der Zitrone und Petersilie, die Fruchtigkeit der Tomaten und die Aromen des Basilikum ergeben eine wundervolle Harmonie.

An Guadn!

---

peppikäse.de

Aktuelle Öffnungszeiten

Der Sommer kommt in großen Schritten und mit ihm die Zeit, in der weniger Käse gekauft wird. Leider ist das Fakt und wir müssen uns und unsere Öffnungszeiten den Umständen anpassen. Unsere Märkte sind davon natürlich nicht betroffen! Ab sofort gelten folgende Öffnungszeiten im Laden in der Weichselstraße:

Montag geschlossen
Dienstag 14:00 - 20:00
Mittwoch 16:00 - 20:00
Donnerstag 16:00 - 20:00
Freitag 10:00 - 20:00
Samstag 09:00 - 15:00
Sonntag geschlossen

Neues aus Italien

Der Sommer ist ein Käse

Aufmerksame Leser*Innen unseres Newsletters wissen es bereits, für alle anderen gibt es jetzt tolle Infos! Bei uns gibt's hervorragenden Käse aus Girgentana Ziegenmilch. Die Giegentanaziege ist zum Einen besonders, da sie nur auf Sizilien vorkommt und vom Aussterben bedroht ist. Zum

Anderen wurde diese Rasse zur Milchproduktion gezüchtet, was sich durch den milden, harmonischen Geschmack ihrer Milch äußert. Total untypisch für Ziegenmilch und richtig lecker!

Davide Lo Nardo hat es sich zu Beginn der 2000er Jahre mit einigen anderen Hirten zur Aufgabe gemacht, die Girgentanaziegen zu retten und produziert heute seinen Käse im Betrieb Montalbo zu 100% aus der Rohmilch der Girgentanas. Davide's Herde zählt ca. 350 Tiere und für die Käseherstellung erhält er zusätzlich Milch seiner Nachbarn, die ungefähr 300 Tiere halten.

Ein besonders sommerliches Produkt ist Lumia. Einige Kunden sagen, er wirke wie ein Caciotta, doch weit gefehlt. Er zählt auch zu den Halbharten, hat aber einen viel dichteren Teig mit einer sehr viel festeren Textur. Er hat einen sehr dezenten Salzgehalt und ist umhüllt von Sizilianischen Zitronenblättern. Bereits beim Anschnitt entfaltet sich der herrliche Zitrusduft und transportiert euch vom Hier und Jetzt nach Süditalien. Am Gaumen entfalten sich dann die Aromen umso stärker. Die Zitrone ist eingebunden in den milden, milchigen Aromen und hinzu kommt ein frische Note von Minze.

Der Lumia darf auf keiner sommerlichen Käseplatte fehlen und passt hervorragend zu Perlwein und trockenem, lebendigem Weißwein.

Zur Seite

MONNIKEN WERK
VAN SCHIER

Leckeres aus Friesland

-

Bauernkäs von der Insel

Schweiz, Österreich, Frankreich, Italien, Deutschland, Belgien, Spanien, Griechenland. Jap, unser Käseportfolio ist riesig, aber Moment mal... Da fehlt doch noch ein ganz wichtiges Käseland. KLAR! Die Niederlande, wo wir herrliche Käse wie die weiße Ziege, leckeren Gouda und Bauernkäs her haben. Unser Partner in Kaas für Spezialitäten aus dem Niederländischen Norden ist Eisenga - die einige der Besten Käsereien aus Friesland unter sich vereinen, wie z.B. Noordlander (weiße Ziege).

Ganz aktuell gibt es bei Eisenga ein neues Projekt namens "Van Schier", das biozertifiziert ist und sich außerdem für den Erhalt des Nationalparks Schiermonnikoog einsetzt und damit einen wichtigen Beitrag zum Erhalt des UNESCO-Welterbes Wattenmeer leistet. Das Projekt entstand, als sich die Milchbauern der Insel Schiermonnikoog entschieden haben, also Kollektiv zu agieren und ihre Milch direkt vor Ort selbst zu verarbeiten. Eisenga haben sich aufgrund ihrer Expertise, Ausstattung (wie z.B. optimale Reifekeller) und Vertriebsmöglichkeiten für Friesländische Käse angeboten und so kam die Kooperation zustande. Gekäst wird direkt auf der Insel, danach kommen die Laibe ans Festland zum reifen.

Bei Peppi gibt es aus dem Sortiment von Van Schier den leckeren Monnikenwerk, er ist halbhart und jung, vom Typ Bauernkäse. Der Käse hat eine subtile Würze, zergeht cremig auf der Zunge und bringt euch die Aromen der Nordseeinsel direkt auf die Stulle. Fans harmonischer, aromatischer Käse werden jubeln!

AUTHENTIEKE NATUURKAAS
MONNIKEN WERK
VAN SCHIER

Peppi sucht!

Wir sind ständig auf der Suche nach motivierten Mitarbeiter*Innen und freuen uns über Initiativbewerbungen. Hast du Lust auf einen spannenden Job mit tollen Kolleg*Innen, dem wohl besten Käse der Stadt und einen abwechslungsreichen Job? Alle Infos gibt es auf unserer Website. Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Jetzt Bewerben

Gibt's noch was?

Na klar gibt's was! Und zwar auf die Ohren! Alle Jazzfans sollten schonmal für Juli planen, da ist nämlich Jazzwoche Berlin und im Peppi Guggenheim gibt's ordentlich was zu hören und sehen! Infos gibt's HIER.

Lasst es euch gut gehen, bleibt gesund und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!