

DER VÄSTERBOTTENSOST®



Der Västerbottensost® ist Schwedens beliebtester Käse. Diesen Klassiker umgibt ein Geheimnis. Er wird seit 1872 nur in einer kleinen Molkerei in seiner Heimatstadt Burträsk hergestellt und reift mind. 14 Monate. Sein Geschmack ist einzigartig und charakteristisch: pikant-fruchtig.

Der Käsemeister vor Ort Thomas Rudin beschreibt ihn wie folgt: "Die Schärfe tritt zum Vorschein, wenn der bittere Geschmack und die milchige Süße des Käses perfekt aufeinander abgestimmt sind. Es ist geradezu, als hätte der Käse seinen eigenen Willen. Sein Geschmack überwindet jeden Widerstand."

Als kulinarischer Höhepunkt wird Västerbottensost® auf Brot ebenso geschätzt wie zum Kochen oder auf der Käseplatte. Västerbottensost® ist seit 1990 königlicher Hoflieferant des schwedischen Königshauses.

Testen Sie selbst!



VÄSTERBOTTENSOST®

LIEBLINGS-REZEPTE HERBST



[/vasterbottensost](https://www.facebook.com/vasterbottensost)

Exkl. Importeur von Norrmejerier, Schweden:
DMNOR GMBH | www.dm-nor.de

Circa 4 Personen

KÜRBISSUPPE UND KRÄUTERÖL MIT VÄSTERBOTTENSOST® PUMPASOPPA OCH ÖRTOLJA MED VÄSTERBOTTENSOST®

SUPPE

800 g Butternut-Kürbis
1 großer, säuerlicher Apfel
1 kleine, gelbe Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 TL gehackte Chili
1 EL Rapsöl
1 l Hühnerbrühe
50 ml Sahne
100 ml Weißwein
1 Zitrone, Saft und
geriebene Schale
Salz und weißer Pfeffer

KRÄUTERÖL

1 dl gehackte Kräuter,
z.B. Thymian und
Petersilie
200 ml Olivenöl
1 dl Västerbottensost®,
gerieben

EXTRA

1,5 dl Kürbiskerne

UND SO WIRD'S GEMACHT:

Suppe: Kürbis und Apfel schälen und entkernen, in grobe Stücke schneiden. Knoblauch und Chili schälen und feinhacken. Alles im Rapsöl andünsten. Die Hühnerbrühe zufügen und abgedeckt köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist, ca. 20 Min. Dann Sahne, Wein, Zitronensaft und -schale dazugeben. Aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen und entweder im Mixer oder mit Rührstab glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuteröl: Olivenöl und fein gehackte Kräuter im Mixer bis sich eine herrlich grüne Farbe ergibt mixen. Dann den Västerbottensost® dazugeben und einige Minuten weiter mixen.

Zubehör: Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie goldgelb sind.

Anrichten: Kürbiskerne in die warme Suppe streuen und mit etwas Kräuteröl übergießen. Gerne noch Sauerteigbrot und Västerbottensost® dazu reichen.



Circa 4 Personen

VÄSTERBOTTENSOST®-PIE MIT WIRSINGKOHL VÄSTERBOTTENSOST®-PAJ MED SAVOYKÄL

PIETEIG

2 dl Roggenmehl
2 dl Weizenmehl
150 g Butter
2-3 EL kaltes Wasser

FÜLLUNG

200 g Wirsingkohl
1 Silberzwiebel
2 dl Västerbottensost®, gerieben
3 Eier
100 ml geschlagene Sahne
Salz, schwarzer Pfeffer

UND SO WIRD'S GEMACHT:

Pieteig: Butter und Mehl mixen. Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In eine Pieform (für Backofen, ca. 24 cm Ø) einarbeiten. Ca. 30 Min. kühlen und ruhen lassen. Den Ofen auf 200° C vorheizen. Dann den Pieteig im Ofen ca. 10 Min. vorbacken, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Temperatur auf 175° C reduzieren.

Füllung: Silberzwiebel schälen, Wirsingkohl abspülen und alles in Streifen schneiden. Zwiebel in Öl anbraten, den Wirsingkohl zugeben und weich dünsten. Auf den Pieteig Zwiebeln, Wirsingkohl und 1 dl Västerbottensost® schichten. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer mischen und auf die Füllung geben.

Mit geriebenem Västerbottensost® überstreuen und in der Mitte des Ofens für 30 Minuten backen.

