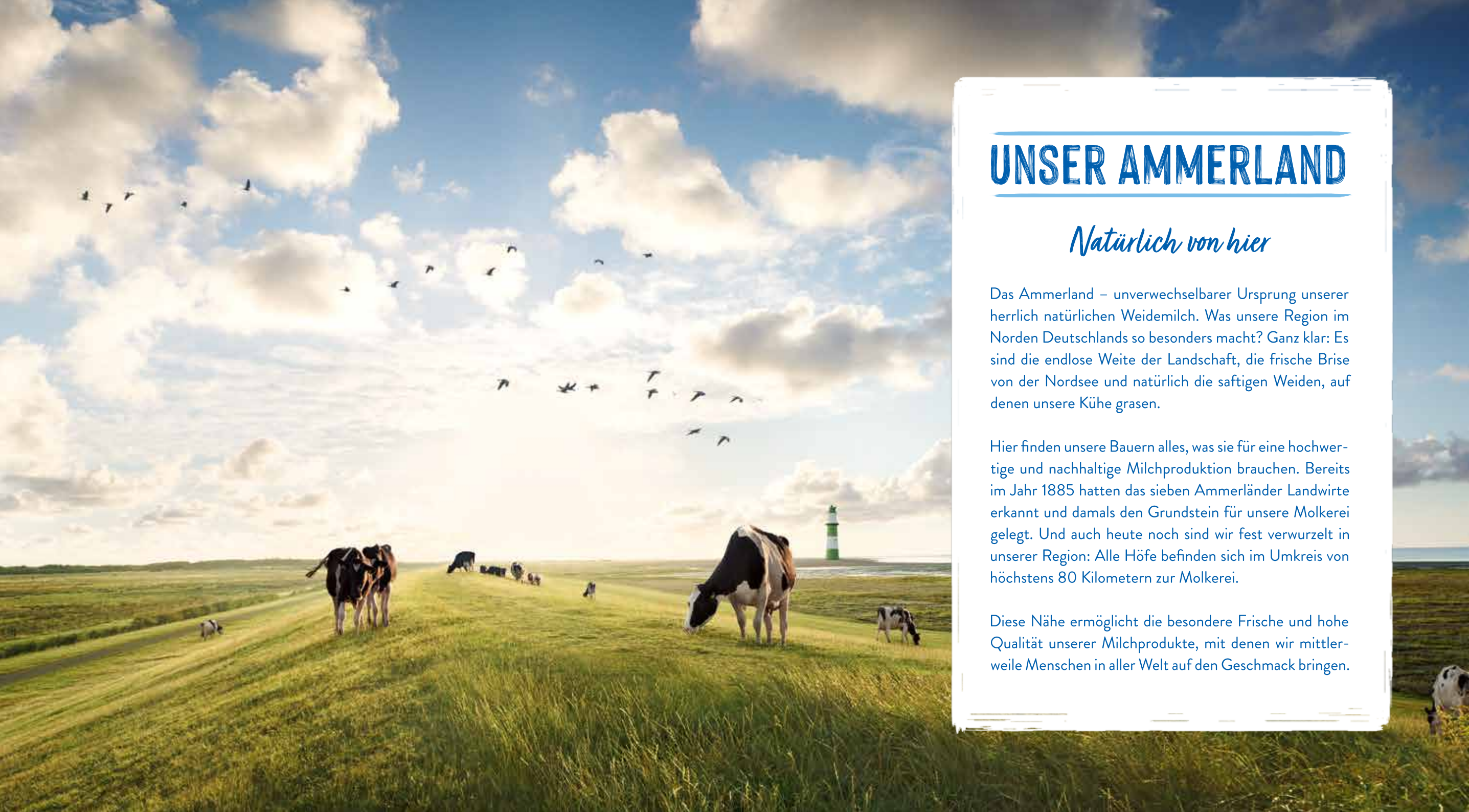




KITCHEN STORIES





UNSER AMMERLAND

Natürlich von hier

Das Ammerland – unverwechselbarer Ursprung unserer herrlich natürlichen Weidemilch. Was unsere Region im Norden Deutschlands so besonders macht? Ganz klar: Es sind die endlose Weite der Landschaft, die frische Brise von der Nordsee und natürlich die saftigen Weiden, auf denen unsere Kühe grasen.

Hier finden unsere Bauern alles, was sie für eine hochwertige und nachhaltige Milchproduktion brauchen. Bereits im Jahr 1885 hatten das sieben Ammerländer Landwirte erkannt und damals den Grundstein für unsere Molkerei gelegt. Und auch heute noch sind wir fest verwurzelt in unserer Region: Alle Höfe befinden sich im Umkreis von höchstens 80 Kilometern zur Molkerei.

Diese Nähe ermöglicht die besondere Frische und hohe Qualität unserer Milchprodukte, mit denen wir mittlerweile Menschen in aller Welt auf den Geschmack bringen.



UNSERE PRODUKTE

Natürlich aus Überzeugung

Typisch Ammerländer! Natürlichkeit und Regionalität sind unsere Markenzeichen. Ob Milch, Käse oder Butter: Unsere Produkte sind wie unser norddeutscher Charakter – ehrlich, gradlinig und verlässlich. So verzichten wir ganz bewusst auf alles, was überflüssig ist. Kein Schnickschnack. Keine Zusatzstoffe. Keine Kompromisse.

Wir bekennen uns ohne Wenn und Aber zu höchster Qualität und stehen voller Überzeugung hinter unseren Produkten. Diese sind in verschiedenen Variationen und geschmacklicher Vielfalt erhältlich und mittlerweile in über 70 Ländern weltweit in aller Munde. Das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen!

Lust auf HERZHAFTES

- 12 Petersilienwurzelsuppe
- 14 Käsesuppe mit Granatapfelkernen
- 16 Arme Käse-Ritter
- 18 Lángos
- 20 Quiche Lorraine
- 22 Käsecracker mit Preiselbeer-Espuma
- 24 Hackfleisch-Lasagne
- 26 Beurre blanc
- 27 Sauce hollandaise
- 28 Mac 'n' Cheese
- 30 Bao Buns
- 32 Gemüsereis mit Currysauce
- 34 Gefüllte Tomaten mit Baba Ghanoush
- 36 Käse-Soufflés
- 38 Involtni mit Käse-Risotto
- 40 Flammkuchen
- 42 Süßkartoffelwaffeln
- 44 Cheeseburger vom Blech
- 46 Käse-Bowl
- 48 Kaspressknödel
- 50 Graupen-Risotto mit Pulled Pork

PETERSILIENWURZELSUPPE

4 •    •  50 Min. • 

1 Zwiebel
 500 g Petersilienwurzeln
 200 g mehligkochende Kartoffeln
 1 EL Ammerländer Weidebutter
 50 ml weißer Likörwein
 1 l Gemüsebrühe
 Salz, Pfeffer
 250 ml Ammerländer Weidemilch
 200 ml Sahne
 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
 1 EL Honig

Schön dazu

Ein Topping mit Frühlings-
 zwiebelstreifen und
 Paprikawürfeln!

- 1 Zwiebel schälen und grob hacken. Petersilienwurzeln und Kartoffeln putzen, schälen und grob würfeln.
- 2 Weidebutter in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin unter Rühren glasig dünsten. Petersilienwurzeln zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten.
- 3 Likörwein, Gemüsebrühe und Kartoffeln untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Weidemilch, Sahne, Zitronensaft und Honig zur Suppe geben, alles fein pürieren.

Notizen:

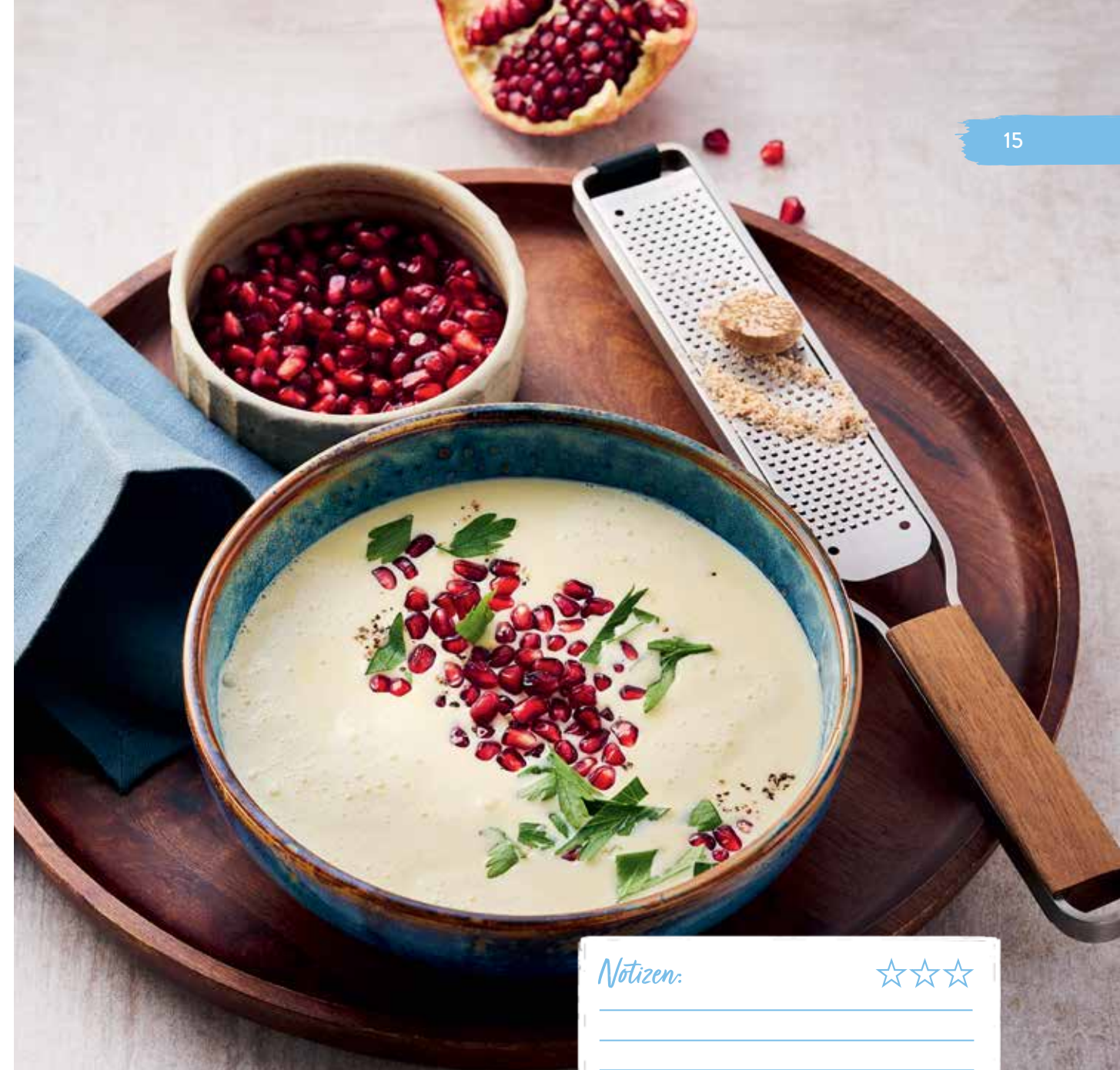


KÄSESUPPE MIT GRANATAPFELKERNEN

4 •  •  30 Min. • 

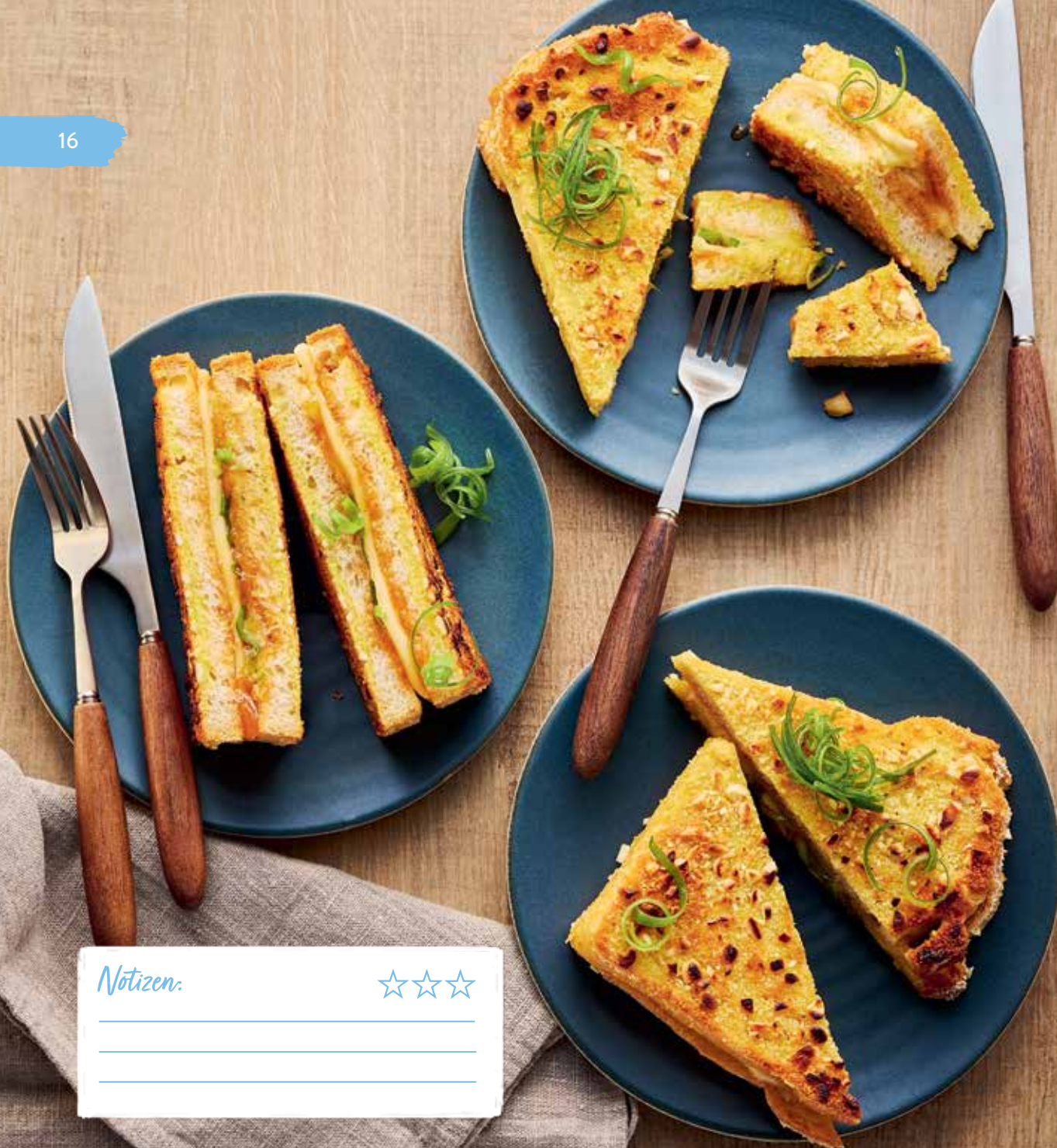
1 Zwiebel	250 ml Sahne
1 Knoblauchzehe	125 g Ammerländer Weide-Rahmkäse
2 EL Ammerländer Weidebutter	125 g Ammerländer Weide-Gouda mittelalt
1 EL Weizenmehl	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 ml Weißwein	Kerne von 1 Granatapfel
600 ml Gemüsebrühe	

- 1 Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Weidebutter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und unter Rühren andünsten. Mehl untermischen und 2-3 Minuten mitdünsten.
- 2 Weißwein, Gemüsebrühe und Sahne angießen, alles gut vermischen und einmal aufkochen lassen. Suppe bei kleiner Hitze 5-6 Minuten köcheln lassen.
- 3 Weide-Rahmkäse und Weide-Gouda mittelalt in feine Streifen schneiden. Weidekäse zur Suppe geben und unter Rühren schmelzen lassen. Suppe aufmixen, so dass ein leichter Schaum entsteht. Alles mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
- 4 Suppe auf Teller oder Suppenschalen verteilen und mit Granatapfelkernen als Topping bestreut servieren.



Notizen:





Notizen:



ARME KÄSE-RITTER

4 • • 20 Min. •

1 Frühlingszwiebel
 50 g Cashewkerne
 6 EL Paniermehl
 8 Scheiben Toastbrot
 8 Scheiben Ammerländer Weide-Gouda
 4 EL Mango-Chutney
 4 Eier
 250 ml Ammerländer Weidemilch
 Salz, Pfeffer
 8 EL Sonnenblumenöl

Schön dazu
 In Spalten geschnittenes
 Mangofruchtfleisch!

- 1 Frühlingszwiebel putzen, waschen und quer in feine Ringe schneiden. Cashewkerne fein hacken, in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Cashewkerne mit dem Paniermehl auf einem Teller vermischen.
- 2 4 Toastscheiben mit je 2 Scheiben Weide-Gouda belegen, Ränder dabei frei lassen. Jede Käse-scheibe mit 1 EL Mango-Chutney bestreichen und mit $\frac{1}{4}$ Frühlingszwiebelröllchen bestreuen. Restliche Toastscheiben auflegen und leicht andrücken.
- 3 Eier mit Weidemilch, Salz und Pfeffer in einer flachen Schale verrühren. Zuerst die Ränder der Brotscheiben kurz in die Masse eintauchen und gut zusammendrücken. Brote nacheinander zuerst in der Eier-Milch, dann in der Cashew-Paniermehl-Mischung wenden.
- 4 Öl in einer Pfanne erhitzen. Jeweils 2 Brote in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Arme Ritter auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.

HACKFLEISCH-LASAGNE

4-6 ·    ·  90 Min.

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
600 g Hackfleisch
1 EL Tomatenmark
500 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer
Paprikapulver (edelsüß), Oregano

200 g Ammerländer Weide-Butterkäse
am Stück
80 g Ammerländer Weidebutter
80 g Weizenmehl
500 ml Gemüsebrühe
500 ml Ammerländer Weidemilch
Muskatnuss
1 Pkg. Lasagne-Platten

- 1 Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Hackfleisch zugeben und unter Rühren 3-4 Minuten mitbraten. Tomatenmark und passierte Tomaten zugeben, alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen. Hackfleisch-Sugo 10-12 Minuten köcheln lassen.
- 2 Weide-Butterkäse fein reiben. Backofen vorheizen (200°C Ober- und Unterhitze – 180°C Umluft). Weidebutter in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben und anschwitzen lassen. Gemüsebrühe nach und nach unter ständigem Rühren zugeben. Weidemilch angießen, alles gut verrühren und einmal aufkochen lassen. 50 g Weide-Butterkäse in die Béchamelsauce geben, alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
- 3 3 EL Hackfleischsauce in eine ofenfeste, rechteckige Auflaufform geben. Abwechselnd Lasagne-Blätter, Hackfleisch-Sugo und Béchamelsauce einschichten (Béchamelsauce als letzte Schicht). Alles mit dem restlichen Weide-Butterkäse bestreuen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und servieren.

Notizen:



BEURRE BLANC

4 •    •  20 Min. • 

1 Schalotte
150 ml Weißwein, trocken
2 Lorbeerblätter

10 weiße Pfefferkörner
Salz, Pfeffer
175 g Ammerländer Weidebutter, kalt

- 1 Schalotte schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Schalotten-Streifen mit Weißwein, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern aufkochen und bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
- 2 Weißwein-Mix durch ein Sieb in einen Topf abgießen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Kalte Weidebutter grob würfeln. Butter nach und nach zum Wein-Mix geben und mit einem Stabmixer untermixen.



SAUCE HOLLANDAISE

4 •    •  20 Min. • 

250 g Ammerländer Weidebutter
2 Eigelb
3 EL Wasser
3 EL Zitronensaft, frisch gepresst
Salz, Pfeffer

Schön dazu

Grüner oder weißer Spargel
und neue Kartoffeln!

- 1 Weidebutter in einem Topf schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Eigelbe, Wasser und Zitronensaft verrühren.
- 2 Geschmolzene Weidebutter unter ständigem Rühren (am besten eignet sich dafür ein Pürierstab) langsam zugeben, so dass eine sämige, dickflüssige Masse entsteht. Sauce hollandaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.



FLAMMKUCHEN

Tipp

Besonders lecker getoppt
mit Frühlingszwiebeln und
angebratenem Speck.

4 •    •  55 Min. • 

Für den Teig

530 g Weizenmehl
320 ml Wasser
3 EL Olivenöl
10 g Salz

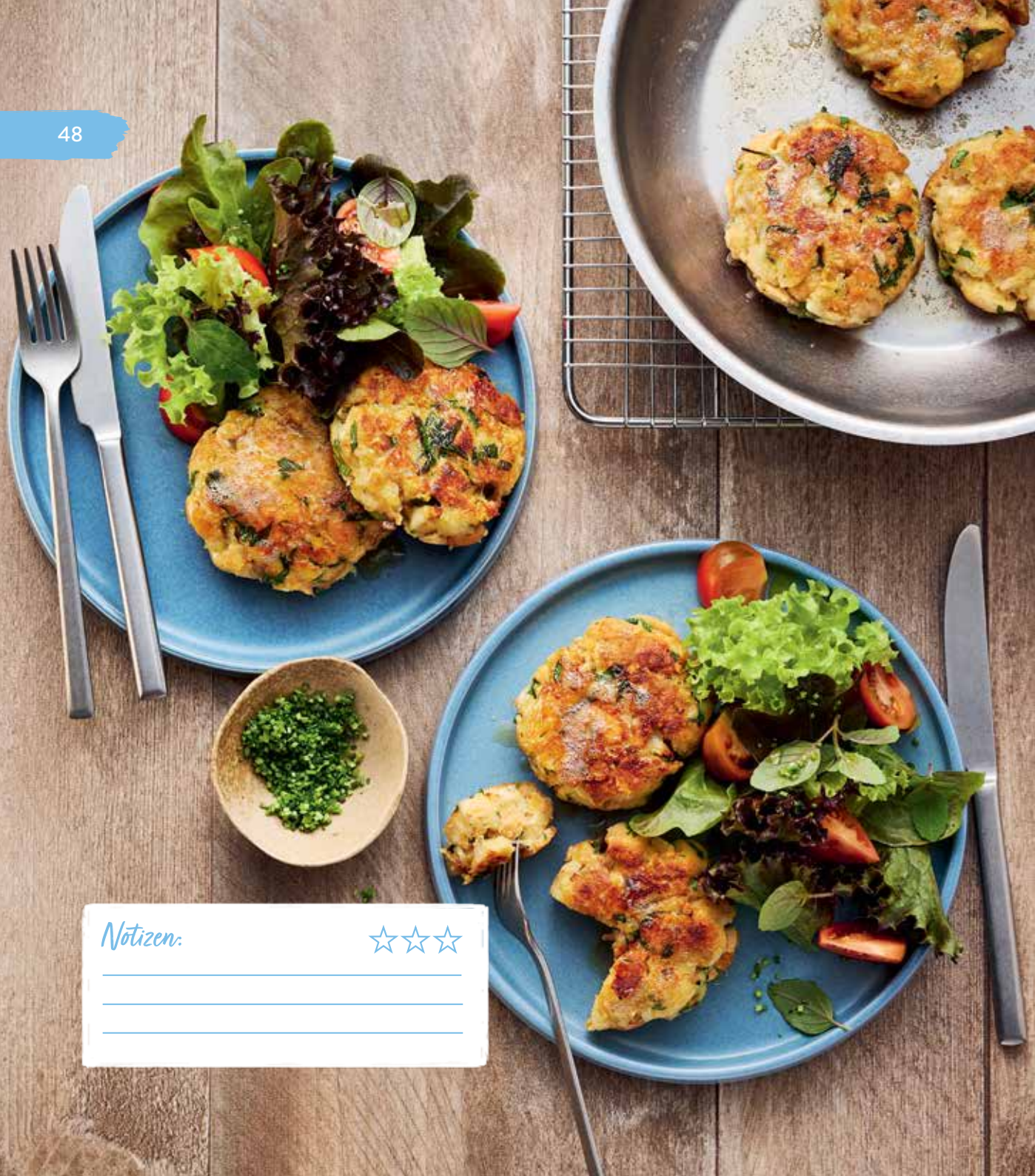
Für den Belag

600 g Schmand
Salz, Pfeffer
125 g Ammerländer Weide-Maasdamer
3 Zwiebeln

- 1 500 g Mehl mit Wasser, Olivenöl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 4 gleich große Stücke teilen und zu flachen Kugeln formen. Teigkugeln noch einmal abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- 2 Grill oder Backofen mit Pizzastein vorheizen (270-350 °C). Für den Belag Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Weide-Maasdamer in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und Zwiebelhälften in feine Streifen schneiden.
- 3 Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, gleichmäßig mit Schmand bestreichen und mit Käse und Zwiebelstreifen belegen.
- 4 Fladen mit einem Pizzaschieber auf den heißen Pizzastein legen und im vorgeheizten Ofen 5-7 Minuten backen.

Notizen:





KASPRESSKNÖDEL

4 • • 40 Min. •

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 90 g Ammerländer Weidebutter
 50 g Ammerländer Weide-Gouda mittelalt
 50 g Ammerländer Weide-Tilsiter
 250 g Brötchen (vom Vortag)
 ½ Bund Petersilie
 200 ml Ammerländer Weidemilch
 2 Eier
 Salz, Pfeffer

Tipp

Besonders lecker
 in Gemüsebrühe mit
 Schnittlauchröllchen oder
 zu einem bunten
 Salat!

- 1 Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, mit 20 g Weidebutter in einer Pfanne unter Rühren andünsten.
- 2 Weidekäse in feine Streifen schneiden. Brötchen in Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Brötchen mit Zwiebel-Knoblauch-Mix, Weidekäse, Weidemilch, Eiern und Petersilie vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Brötcienteig abgedeckt 20 Minuten durchziehen lassen.
- 3 Mit nassen Händen aus dem Teig kleine Knödel formen und flach drücken. Restliche Weidebutter in einer Pfanne erhitzen, Kaspessknödel zugeben und von beiden Seiten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Notizen:





Lust auf SÜSSES

- 54 Backofen-Pfannkuchen
- 56 Fruchtiges Chiamüsli
- 58 Weidemilch-Küchlein
- 60 Heidelbeer-Nicecream
- 62 Doppelter Käsekuchen
- 64 Nussecken
- 66 Rhabarberbaiser-Kuchen
- 68 Zimtschnecken

BACKOFEN-PFANNKUCHEN

Für 1 Pfannkuchen ·    ·  30 Min. · 

240 ml Ammerländer Weidemilch
130 g Weizenmehl
4 Eier
2 EL Puderzucker
Salz
30 g Ammerländer Weidebutter
Gemischte Beeren (nach Belieben)
Puderzucker zum Bestreuen

Tipp

Pfannkuchen
mit Obstsalat-Mix
(zum Beispiel mit Ananas,
Kiwi und Orange)
servieren!

- 1 Weidemilch mit Mehl, Eiern, Puderzucker und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Backofen vorheizen (220 °C Ober- und Unterhitze – 200 °C Umluft). Ofenfeste Pfanne mit Weidebutter für 3-4 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen. Teig in die heiße Pfanne geben, alles auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Beeren putzen.
- 2 Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, Beeren-Mix darauf verteilen. Ofen-Pfannkuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.

Notizen:



WEIDEMILCH-KÜCHLEIN

Für 12 Küchlein •    •  2 Stdn. • 

Für den Blitzblätterteig

90 g Ammerländer Weidebutter
140 g Weizenmehl
1 Ei
30 ml Wasser, kalt
1 TL Zucker
½ TL Salz

Für die Füllung

1 Ei
2 Eigelb
120 g Zucker
2 EL Speisestärke
400 ml Ammerländer Weidemilch

Perfekt zur Siesta:
Unsere spanischen
Kollegen lieben die
kleinen, süßen
Küchlein.

- 1 Weidebutter für 20 Minuten in den Tiefkühler legen. Gekühlte Weidebutter auf einer Reibe grob raspeln. Mehl mit Weidebutter, Ei, Wasser, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig flach drücken und abgedeckt mindestens 1 Stunde kühlen.
- 2 Für die Füllung Ei, Eigelbe, Zucker und Speisestärke vermischen. Weidemilch nach und nach unter Rühren zugeben, alles zu einer glatten Masse verrühren. Ei-Milch-Mix unter Rühren zu einem cremigen Pudding einkochen lassen. Pudding abkühlen lassen und abdecken.
- 3 Backofen vorheizen (200 °C Ober- und Unterhitze – 180 °C Umluft). Blätterteig aus der Kühlung nehmen und auf Raumtemperatur bringen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in 12 Quadrate schneiden. 12 Muffin-Förmchen mit dem Teig auslegen. Teig bis hoch an den Rand ziehen.
- 4 Puddingfüllung gleichmäßig auf die Muffin-Förmchen verteilen (sie sollten jeweils $\frac{3}{4}$ gefüllt sein). Weidemilch-Küchlein im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen.

Notizen:



RHABARBERBAISER-KUCHEN

Für 1 Springform von Ø 26 cm ·  ·  80 Min. · 

Für den Teig

120 g Ammerländer Weidebutter
2 TL Vanillezucker
100 g Zucker
3 Eigelb
120 ml Ammerländer Weidemilch
150 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
50 g Speisestärke

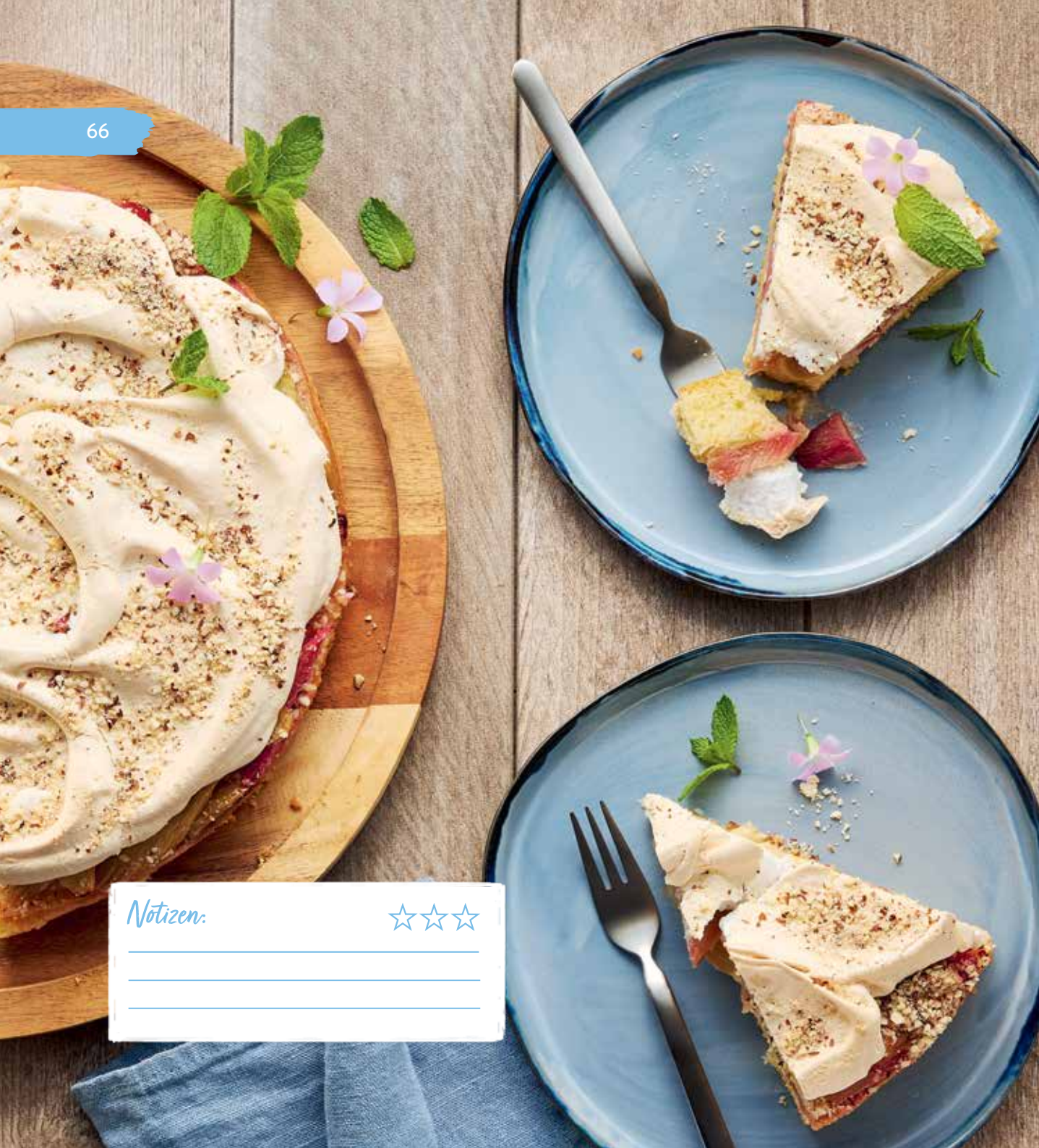
Für den Belag

400 g Rhabarber
3 Eiweiß
150 g Zucker
Salz
50 g Mandeln, gemahlen

Besonders
beliebter Kuchen
bei uns im
Ammerland.

- 1 100 g Weidebutter mit Vanillezucker und Zucker cremig aufschlagen. Eigelbe nacheinander unter Rühren zugeben. Weidemilch untermischen.
- 2 Backofen vorheizen (150 °C Ober- und Unterhitze – 130 °C Umluft). Springform mit der restlichen Weidebutter einfetten.
- 3 Mehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen, zur Butter-Eigelb-Masse geben und unterrühren. Teig in die Form füllen, alles auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.
- 4 Rhabarber putzen, schälen, waschen und quer in feine Scheiben schneiden. Eiweiß mit Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen.
- 5 Vorgebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen. Erst die Rhabarberstückchen und anschließend die Baiser-Masse gleichmäßig darauf verteilen. Kuchen noch einmal 30-35 Minuten backen (5 Minuten vor Ende der Backzeit den Kuchen mit gemahlenen Mandeln bestreuen).

Notizen:



Lust auf
DRINKS

- 72 Iced Pistazien-Shake
- 73 Eierlikör
- 74 Raspberry Mint
- 75 Kuhlero
- 76 New Cowbell
- 77 Goldene Milch

RASPBERRY MINT

Für 1 Shake ·    ·  5 Min.

3 cl Himbeersirup
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
200 ml Ammerländer Weidemilch

Crushed Ice
Minzblättchen

1 Himbeersirup mit Zitronensaft und Weidemilch in einen Shaker geben und kräftig mit Crushed Ice oder Eiswürfeln shaken.

2 Shake in ein Cocktailglas füllen und mit Minzblättchen anrichten.



KUHLERO

Für 1 Shake ·    ·  5 Min.

2 cl Vanillesirup
2 cl Zitronensaft, frisch gepresst
3 cl Maracujasirup

200 ml Ammerländer Weidemilch
Crushed Ice
Minzblättchen

1 Vanillesirup mit Zitronensaft, Maracujasirup und Weidemilch in einen Shaker geben und kräftig mit Crushed Ice shaken.

2 Shake in ein Cocktailglas füllen und mit Minzblättchen anrichten.



