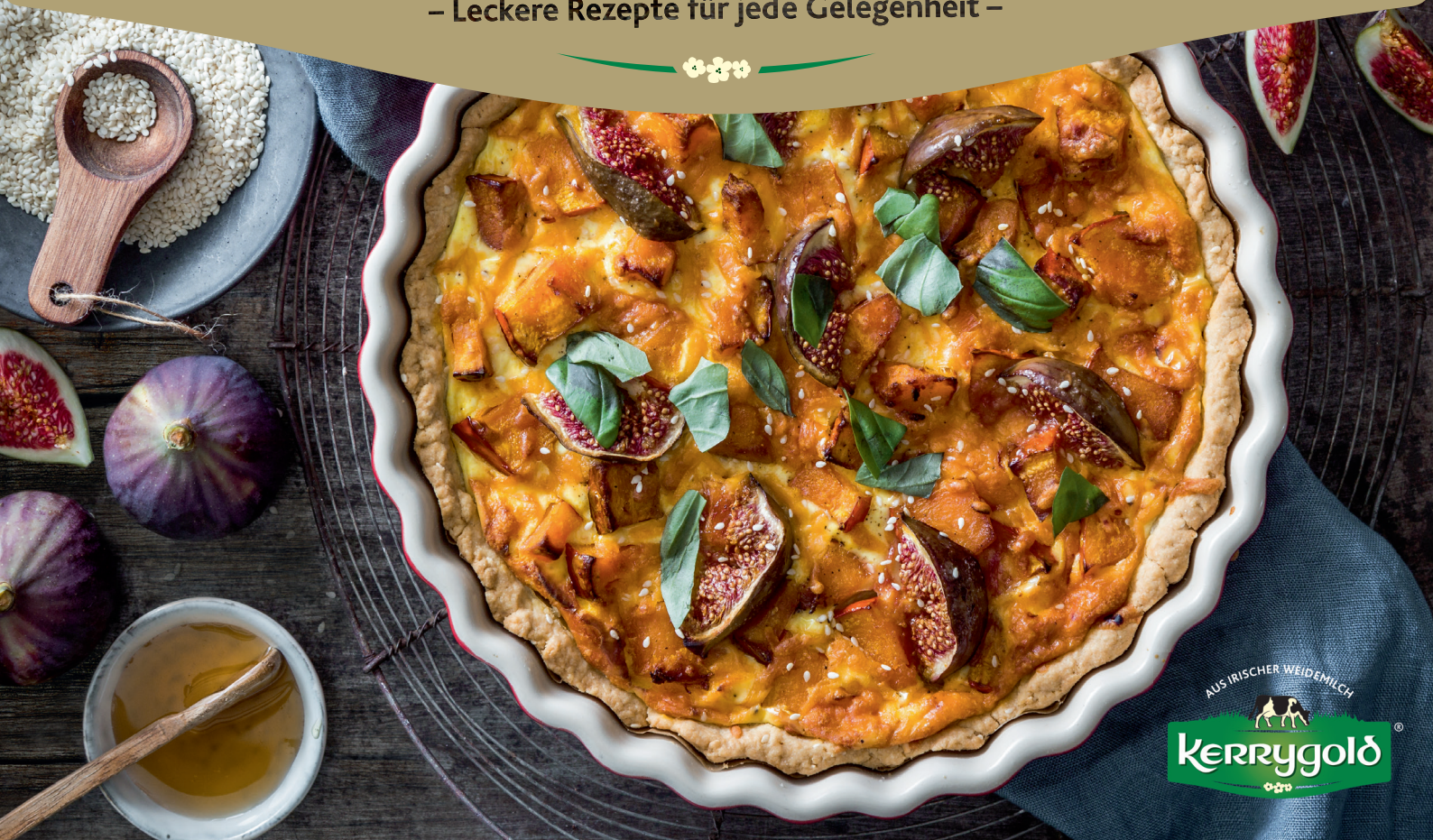
GENIEßEN MIT KERRYGOLD!

– Leckere Rezepte für jede Gelegenheit –





HERZLICH WILLKOMMEN IM LAND DER WEIDEMILCH!

Haben Sie Lust auf einen kulinarischen Ausflug mit irischem Flair? Dann möchten wir Sie mitnehmen auf eine Reise in die Kerrygold Welt mit Produkten aus bester irischer Weidemilch und leckeren Rezepten für jede Gelegenheit – vom Frühstück über Snacks, Lunch und Dinner bis zum Nachtisch.

Das Geschmacksgeheimnis der Kerrygold Produkte ist die einzigartige irische Weidemilch: Sie macht die Produkte so reichhaltig und besonders cremig. Dahinter stehen unsere Farmer, die sich mit harter Arbeit und viel Hingabe um ihre Tiere kümmern. Diese Fürsorge für die Kühe und die Grasfütterung auf den irischen Weiden schmeckt man in jedem einzelnen Kerrygold Produkt.

Am besten überzeugen Sie sich selbst: Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und Backen – und natürlich beim Genießen!

Ihr Kerrygold Team

INHALT

FRÜHSTÜCK

2 Soda Bread Buns
3 Irish Scones
4 Erdbeer-Brioche
5 Breakfast-Frittata
7 Cheddar-Bruschetta

8 *Weidehaltung liegt in unserer Natur.*

SNACKS

10 Kartoffeltaler
11 Spargelsticks
13 Cheddar-Bacon-Scones
14 Quinoa-Kürbis-Salat
15 NY-Cheddar-Salat
16 Kürbissuppe Irish Gold
17 Bärlauch-Dip mit Chili
18 Roastbeef-Quesadillas
19 Garnelen-Fladenbrote

20 *Einzigartig irisch: Trendkäse Cheddar*

LUNCH & DINNER

Vegetarisch

22 Cheddar-Risotto
23 Spinat-Gnocchi
25 Kürbis-Feigen-Tarte
26 Zwiebelkuchen Irish Style
27 Dinkel-Pizza

Fleisch und Fisch

28 Irish Stew
29 One-Pot-Chicken
30 Shepherd's Pie
31 Bacon-Potatoes mit Spargel
32 Bacon-Cheddar-Burger
33 Vintage-Cheddar-Burger
35 Irländer Schnitzel
36 Backfisch mit Gurkensalat
37 Shrimps-Pasta

SWEETS

38 Rhabarber-Crumble
39 Frühlingstorte
41 Lemon-Cheesecake
42 Schoko-Eiswaffeln
43 Butterkuchen
45 Erdbeer-Torte
46 Bratapfelkuchen
47 Marmorkuchen

48 Impressum

FRÜHSTÜCK



Soda Bread Buns

25 Minuten | 20 Minuten | 4 Personen

Portion: 617 kcal; 16,6 g Eiweiß; 18,3 g Fett; 94,2 g Kohlenhydrate

- 80 g Kerrygold Original Irische Butter
- 520 g Weizenmehl
- 2 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 360 ml Buttermilch
- Kerrygold Original Irische Meersalzbutter (nach Belieben)





1. Kalte Butter fein würfeln. 470 g Mehl mit Natron, Backpulver, Salz, Buttermilch und Butterwürfeln zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teigkugel mit Mehl bestäuben, noch einmal gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Rolle in 8 gleich große Stücke teilen.

2. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 180 Grad) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Teigstücke noch einmal kneten, zu runden Brötchen formen und auf das Blech legen. Buns mit Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer auf der Oberfläche kreuzweise einschneiden. Brötchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene in 15-20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Meersalzbutter servieren.

Irish Scones

20 Minuten | 20 Minuten | 4 Personen

Portion: 510 kcal; 16,3 g Eiweiß; 9,1 g Fett; 88,4 g Kohlenhydrate

- 30 g Kerrygold Original Irisches Butterschmalz
- 470 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Natron
- 1 TL Zucker
- 230 ml Buttermilch
- 1 Ei (M)
- zum Bestreichen (nach Belieben): Kerrygold Original Irische Butter im Becher, Marmelade, Clotted Cream





1. Butterschmalz bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

2. 450 g Mehl, Salz, Natron und Zucker vermischen. Nach und nach weiches Butterschmalz, Buttermilch und das aufgeschlagene Ei zugeben. Alles verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den Teig mit dem restlichen Mehl bestäuben und mit den Händen zu etwa 5 cm großen Kugeln formen. Teigkugeln gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Scones auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit gesalzener Butter oder Kerrygold Original Irischer Butter im Becher und Marmelade oder mit Marmelade und Clotted Cream servieren.





Erdbeer-Brioche

10 Minuten 4 Personen
Portion: 367 kcal; 36,9 g Eiweiß; 13,6 g Fett; 18,5 g Kohlenhydrate

- 8 EL Frischkäse
- 2 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 2 EL Agavendicksaft
- 20 mittelgroße Erdbeeren (ca. 300 g)
- 4 EL Kerrygold Original Irische Butter
- 4 dicke Scheiben Brioche-Brot



1. Frischkäse mit abgeriebener Orangenschale und Agavendicksaft vermischen. Erdbeeren putzen, waschen, trocknen und längs halbieren.

2. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Brioche-Scheiben zugeben und bei kleiner Hitze von beiden Seiten 2-3 Minuten anrösten.

3. Angeröstete Brioche-Scheiben auf Teller verteilen. Alles gleichmäßig mit der Frischkäsecreme bestreichen und mit den Erdbeerhälften dekorieren.

Breakfast-Frittata

25 Minuten 4 Personen
Portion: 614 kcal; 31,1 g Eiweiß; 50,7 g Fett; 7,8 g Kohlenhydrate

- 8 Eier (M)
- 8 EL Sahne
- 80 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Salz und Pfeffer
- 200 g Kerrygold Original Irischer Cheddar, herzhaft, am Stück
- 12 Stangen grüner Spargel (geputzt und vorgegart)
- 4 EL Kerrygold Original Irische Butter
- 8 Cocktailtomaten
- 2 Handvoll Brunnenkresse-Blättchen





1. Eier mit Sahne und Mineralwasser verrühren, salzen und pfeffern. Cheddar reiben und untermischen. Backofen auf 80 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 60 Grad) vorheizen.

2. Vorgegarten Spargel schräg halbieren. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, die Hälfte der Eier-Cheddar-Masse zugeben und die Hälfte vom Spargel dekorativ darauf anrichten. Alles zugedeckt in 5-6 Minuten cremig-fest werden lassen. Frittata auf eine feuerfeste Platte gleiten lassen, im Ofen warm halten. Mit den restlichen Zutaten wie oben beschrieben eine zweite Frittata backen. Cocktailtomaten waschen, quer in Scheiben schneiden. Frittatas halbieren, mit Tomaten und Brunnenkresse anrichten.





Cheddar-Bruschetta

15 Minuten 4 Personen
Portion: 521 kcal; 16,3 g Eiweiß; 38,5 g Fett; 25,1 g Kohlenhydrate

- **100 g getrocknete Tomaten (in Öl)**
- **1 Knoblauchzehe**
- **1 Frühlingszwiebel**
- **2 EL Balsamicoessig**
- **2 EL Balsamicocreme**
- **1 TL Ahornsirup**
- **Salz, Cayennepfeffer**
- **4 Scheiben Dinkel-Weißbrot**
- **4 EL Kerrygold Original Irische Butter, gesalzen**
- **8 Scheiben Kerrygold Original Irischer Cheddar, herzhaft**
- **2 Handvoll Rucolablättchen**



1. Für das Tomaten-Chutney Tomaten grob hacken, Knoblauch schälen, Frühlingszwiebel putzen, waschen und quer in feine Röllchen schneiden. Tomaten mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Balsamicoessig, Balsamicocreme und Ahornsirup im Mixer grob pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

2. Dinkel-Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen und halbieren. Jede Brothälfte mit einer Scheibe Cheddar belegen. Tomten-Chutney gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen, alles mit Rucolablättchen dekorieren und gleich servieren.

TIPP

Auch lecker:
Dinkel-Brotscheiben mit ***Kerrygold Original Irischem Chili-Cheddar*** *belegen und mit Bacon Jam und knusprigen Spiegeleiern anrichten (das Rezept finden Sie unter* ***www.kerrygold.de*** *in der Rezeptkategorie Frühstück).*

WEIDEHALTUNG
LIEGT IN UNSERER NATUR.





Warum wird Irland die Grüne Insel genannt ...?

Natürlich weil es stimmt. Denn gleich ⅔ Irlands sind grün. Verantwortlich hierfür ist der warme Golfstrom, der uns mildes Klima und häufigen Regen schenkt – so können die saftigen Weiden nährstoffreich gedeihen. Darauf grasen unsere Kerrygold Kühe fast das ganze Jahr über, so wie die Natur es vorgesehen hat.



... und welche Auswirkung hat das auf die Kerrygold Produkte?

Die irische Weidehaltung ist nicht nur einzigartig artgerecht, sie sorgt auch für die ausgezeichnete Qualität und den exzellenten Geschmack in allen Kerrygold Produkten. Denn die Ernährung der Kühe mit frischem Weidegras hat einen positiven Einfluss auf die Omega-3-, Omega-6- und CLA-Fettsäuregehalte.

Unser Weidemilch Prinzip
gut für Qualität, Kühe und Natur

Was steckt sonst noch hinter dem Weidemilch-Prinzip?

Die Premiumqualität der irischen Weidemilch ist den Farmern ebenso wichtig wie uns. Denn sie werden nicht nach Menge entlohnt, sondern erhalten für eine festgelegte Qualität (z. B. Protein- und Fettgehalt) einen Preisaufschlag.



Kerrygold

Jetzt mehr erfahren unter: www.Irische-Weidehaltung.de



Kartoffeltaler

40 Minuten | 8 Minuten | 4 Personen

Portion: 419 kcal; 21,3 g Eiweiß; 17,4 g Fett; 40,3 g Kohlenhydrate

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 El Frühlingszwiebelröllchen
- 1 Ei (M)
- Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen)
- 8 Scheiben Bacon
- 4 EL Kerrygold Original Irisches Butterschmalz
- 150 g Kerrygold Original Irischer Pizzakäse
- 4 EL Schnittlauchröllchen



1. Kartoffeln mit Schale waschen, in kochendem Salzwasser 20-25 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen, pellen und grob reiben. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln mit Knoblauch, Frühlingszwiebelröllchen und Ei vermischen, alles mit Salz, Pfeffer und 2-3 Prisen Kümmel würzen. Bacon in einer Pfanne ohne Fett goldbraun ausbraten. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Kartoffelmasse zu 8 Talern formen und in einer Pfanne in zwei Etappen mit je 2 EL Butterschmalz goldbraun braten, dabei einmal wenden. Taler auf das Backblech legen, Bacon und Pizzakäse darauf verteilen. Alles auf mittlerer Schiene 6-8 Minuten überbacken, mit Schnittlauch bestreut servieren.

Spargelsticks

20 Min. + 1 Stunde (Gehzeit) | 15 Minuten | 4 Personen

Portion: 707 kcal; 20,7 g Eiweiß; 32,5 g Fett; 79,1 g Kohlenhydrate

- 50 g Kerrygold Original Irische Meersalzbutter
- 400 g Weizenmehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker, Salz
- je 4 Stangen grünen und weißen Spargel (geputzt, geschält und gewaschen)
- 80 g Kerrygold Original Irische Kräuterbutter
- 80 g Kerrygold Original Irischer Cheddar, herzhaft, gerieben



1. Die Meersalzbutter schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit 350 g Mehl, Hefe, 1 TL Zucker, 1-2 Prisen Salz und 150 ml lauwarmem Wasser zu einem Teig verarbeiten und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 180 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig noch einmal durchkneten, mit Mehl bestreut ausrollen und in 8 gleiche Streifen schneiden. Streifen der Länge nach zusammenklappen und um jeweils eine Spargelstange drehen. Spargel-Teig-Stangen auf das Blech, jede Stange mit je 10 g Kräuterbutter bestreichen und mit dem geriebenen Cheddar bestreuen. Alles auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten goldbraun backen und gleich servieren.





Cheddar-Bacon-Scones

20 Minuten **30 Minuten** **4 Personen**
Portion: 691 kcal; 24,9 g Eiweiß; 41,4 g Fett; 53,6 g Kohlenhydrate

- **6 Scheiben Bacon**
- **150 g Kerrygold Original Irischer Cheddar, herzhaft, am Stück**
- **270 g Weizenmehl**
- **1 Tütchen Backpulver**
- **100 g Kerrygold Original Irische Butter**
- **120 ml Milch**
- **Salz, Pfeffer**
- **1 Eigelb (M)**
- **200 g Quark**
- **1 TL Ahornsirup**
- **1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale**
- **2 EL fein gehackte Petersilie**
- **2 EL frischer Schnittlauch**
- **4 EL Kästchen-Kresse**



1. Speck knusprig ausbraten und fein würfeln. Cheddar grob reiben. Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 200 Grad) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Mehl und Backpulver vermischen, kalte Butter mit dem Mehl-Mix verkneten. 100 ml Milch nach und nach unterrühren. Cheddar und Bacon untermischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 cm dick ausrollen, Kreise ausstechen und auf dem Blech verteilen. Eigelb mit der restlichen Milch verrühren und die Teigkreise mit dem Ei-Mix bestreichen.

4. Scones im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 25-30 Minuten goldgelb backen, herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

5. Quark mit Ahornsirup, Zitronenschale und Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cheddar-Scones am besten noch lauwarm mit dem Kräuter-Dip servieren.

TIPP

*Bärlauch-Dip mit **Kerrygold Original Irischer Butter** (S. 17) dazu servieren! Außerdem sind die Cheddar-Bacon-Scones eine köstliche Beilage zu Suppen (z. B. zur Kürbissuppe Irish Gold, S. 16) oder Eintöpfen (z. B. zum Irish Stew, S. 28).*



Quinoa-Kürbis-Salat

20 Min. + 30 Min. (Marinierzeit) | 25 Min. | 4 Personen

Portion: 701 kcal; 29,2 g Eiweiß; 44 g Fett; 42,7 g Kohlenhydrate

- 100 ml Olivenöl
- je 4 EL Balsamico bianco und Orangensaft
- je 1 EL Zitronensaft und Honig
- Salz, Pfeffer
- 150 g Quinoa (vorgegart)
- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 5 EL Kerrygold Original Irische Meersalzbutter
- 150 g Feldsalat
- 4 Scheiben Bacon
- 200 g Kerrygold Original Irische Cheddar-Würfel
- 4 EL Kürbiskerne



1. Für das Dressing Olivenöl mit Balsamicoessig, Orangensaft, Zitronensaft und Honig vermischen, salzen und pfeffern. Quinoa mit ⅓ der Marinade vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.

2. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Kürbis waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Kürbisscheiben auf das Blech legen, Meersalzbutter darauf verteilen, alles auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten garen. Feldsalat putzen, waschen und trocknen. Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten und grob hacken. Quinoa mit Feldsalat, Kürbisscheiben und Cheddar-Würfeln anrichten, mit dem restlichen Dressing beträufeln und mit Kürbiskernen und Bacon-Stückchen bestreuen.

NY-Cheddar-Salat

30 Minuten | 4 Personen

Portion: 685 kcal; 16,9 g Eiweiß; 53,8 g Fett; 33,7 g Kohlenhydrate

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Sardellenfilets (in Öl)
- 8 EL Mayonnaise
- 1 TL Dijon-Senf
- je 1 EL Weißweinessig und Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 8 Scheiben Bacon
- 80 g Kerrygold Original Irischer Vintage Cheddar, kräftig, am Stück
- 1 Romana-Salat
- 8 EL Kerrygold Original Irischer Cheddar, herzhaft, gerieben
- 4 EL Fertig-Croûtons



1. Knoblauch schälen, Sardellenfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen, beides fein hacken. Mayonnaise mit Knoblauch, Sardellen, Senf, Essig und Zitronensaft vermischen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

2. Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten. Vintage Cheddar fein hobeln, Bacon grob in Stücke brechen. Romana-Salat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Salat mit dem Mayonnaise-Dressing beträufeln, mit Bacon, Vintage Cheddar, geriebenem Cheddar und Croûtons anrichten.





Kürbissuppe Irish Gold

40 Minuten 4 Personen

Portion: 823 kcal; 23,5 g Eiweiß; 58,4 g Fett; 45,3 g Kohlenhydrate

- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Karotten und Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch (Porree)
- 4 EL Kerrygold Original Irische Butter
- 200 ml Sahne
- 900 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Balsamico bianco
- Salz, Cayennepfeffer
- Muskatnuss
- 50 g Pekannüsse (grob gehackt)
- 125 g Kerrygold Original Irischer Chili-Cheddar, herzhaft-scharf
- 80 g Kerrygold Original Irischer Cheddar, herzhaft, gerieben
- 4 EL fein gehackte Petersilienblättchen



1. Gemüse und Kartoffeln putzen und schälen, waschen und grob hacken. Alles mit 3 EL Butter 5-6 Minuten andünsten. Sahne, Gemüsebrühe und Balsamicoessig dazugeben, mit Salz, Cayennepfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und 25-30 Minuten garen.

2. Pekannüsse mit 1 EL Butter 3-4 Minuten anrösten. Suppe fein pürieren. Chili-Cheddar fein würfeln, zur Suppe geben und unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Suppe mit geriebenem Cheddar, Pekannüssen und Petersilie anrichten.

Bärlauch-Dip mit Chili

10 Minuten 4 Personen

Portion: 470 kcal; 51,7 g Eiweiß; 51 g Fett; 2,1 g Kohlenhydrate

- 250 g Kerrygold Original Irische Butter
- 80 g Bärlauchblätter
- 1 rote Peperoni
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken



1. Die Butter für etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Bärlauchblätter waschen, trocknen und grob hacken. Weiche Butter mit Bärlauch fein pürieren.

2. Peperoni waschen, längs halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Peperoniwürfel und Zitronenschale mit der Bärlauchbutter vermischen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. In ein Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

3. Bärlauchbutter-Dip etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen (hält sich gekühlt etwa 1 Woche).

TIPP

Der Bärlauchbutter-Dip schmeckt besonders lecker als Brotaufstrich oder zu gegrilltem oder gebratenem Gemüse, Fleisch und Fisch!





Roastbeef-Quesadillas

30 Minuten + 30 Minuten (Marinierzeit) 4 Personen
Portion: 807 kcal; 39,9 g Eiweiß; 57 g Fett; 32,5 g Kohlenhydrate

- 6 EL Frühlingszwiebelringe
- 1 EL fein gehacktes Peperonifruchtfleisch
- 4 EL fein gehackte Petersilienblättchen
- je 3 EL Zitronensaft und Olivenöl
- Salz, Cayennepfeffer
- Kreuzkümmel (gemahlen)
- 300 g Roastbeef-Aufschnitt
- 175 g Kerrygold Original Irischer Vintage Cheddar, kräftig
- 4 Scheiben Kerrygold Original Irischer Cheddar, würzig
- 4 Tortilla-Fladen



1. Frühlingszwiebeln mit Peperoni, Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl vermischen und mit Salz, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel würzen. Roastbeef in Streifen schneiden, mit der Vinaigrette vermischen und gekühlt 30 Minuten ziehen lassen.

2. Backofen-Grill vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Vintage Cheddar grob reiben, Cheddar-Scheiben in Streifen schneiden. 2 Tortillas auf das Blech legen, Roastbeef, beide Cheddar-Sorten und Zwiebeln darauf verteilen, restliche Tortillas auflegen. Alles unter dem Grill braten, bis der Käse schmilzt. Tortillas vierteln und servieren.

Garnelen-Fladenbrote

40 Minuten + 1 Stunde (Gehzeit) 4 Personen
Portion: 748 kcal; 23,5 g Eiweiß; 28,2 g Fett; 97,6 g Kohlenhydrate

- 2 EL Kerrygold Original Irische Butter
- 520 g Weizenmehl
- Salz
- 1 Tütchen Trockenhefe
- je 100 g Krebsfleisch und Cocktailgarnelen
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 100 g Kerrygold Original Irische Meersalzbutter
- 2 EL fein gehackter Dill



1. Butter schmelzen und abkühlen lassen, mit 500 g Mehl, 1 ½ TL Salz, Hefe und 300-320 ml lauwarmem Wasser zu einem Teig verarbeiten. Alles zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 60 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 40 Grad) vorheizen. Teig noch einmal mit Mehl durchkneten, zu golfballgroßen Kugeln formen und zu 2-3 mm dicken Fladen ausrollen.

2. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen, Fladen zugeben und von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Auf eine ofenfeste Platte legen und im Ofen warm halten, bis alle Fladen fertig sind. Krebsfleisch würfeln, Cocktailgarnelen waschen. Orangen- und Zitronensaft mit Orangenschale und Meersalzbutter 3-4 Minuten köcheln lassen, Krebsfleisch, Garnelen und Dill untermischen. Fladenbrote mit Orangenbutter-Garnelen-Mix anrichten.



EINZIGARTIG IRISCH: TRENDKÄSE CHEDDAR

Alles über den weltweit beliebtesten Käse, der auch in Deutschland voll im Trend liegt: Kerrygold Cheddar aus irischer Weidemilch.





Welche Cheddar-Spezialitäten bietet Kerrygold an ...?

Kerrygold Cheddar ist zwischen 4 und 12 Monaten gereift und als Stück, Scheiben, Würfel und gerieben erhältlich und bietet daher für jeden Gaumen und Anlass das richtige Produkt. Durch seine besonders lange Reifezeit ist er von Natur aus laktosefrei und auch für Vegetarier geeignet.

Woher hat Cheddar seine orange Farbe?

Cheddar weist eine hellgelbe Grundfarbe auf. Seine auffallende gelbe bis gelb-orange Farbe bekommt er traditionell durch Zugabe des natürlichen Pflanzenfarbstoffs Annatto.

Was macht Cheddar so besonders?

Durch die besonders guten Schmelzeigenschaften und die unterschiedlich langen Reifezeiten eignet sich Cheddar perfekt für jeden Anlass. Jede Kerrygold Cheddar-Variante weist somit eine besondere Note auf: von würzig bis kräftig – je länger gereift, desto intensiver im Geschmack!



... und wie kann ich diese am besten verwenden?

Produkt	Reifezeit	Verwendung
Kerrygold Cheddar, würzig	typischerweise 4 Monate	pur zu einem Glas Wein, auf einem rustikalen Brot
Kerrygold Cheddar, herzhaft	typischerweise 6 Monate	zum Überbacken, auf Burgern, Verfeinern von Soßen, auf einem rustikalen Brot
Kerrygold Vintage Cheddar, kräftig	mindestens 12 Monate	besonderer Brotbelag, auf einer Käseplatte als Snack zu einem Glas Wein, gerieben auf Pasta

.

Mehr über Kerrygold Cheddar erfahren Sie in der Produktkategorie Käse unter: www.Kerrygold.de



Cheddar-Risotto

VEGETARISCH

40 Minuten 4 Personen

Portion: 559 kcal; 16,4 g Eiweiß; 24,9 g Fett; 55,9 g Kohlenhydrate

- je 1 grüne und gelbe Paprikaschote
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Kerrygold Original Irische Kräuterbutter
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Kerrygold Original Irische Süßrahmbutter
- 250 g Risotto-Reis
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 4 EL fein gehackte Petersilienblättchen
- 150 g Kerrygold Original Irische Cheddar-Würfel



1. Paprikaschoten waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren, längs in feine Spalten schneiden. Gemüse mit Kräuterbutter 5-6 Minuten andünsten, salzen und pfeffern.

2. In einem Topf 2 EL Süßrahmbutter erhitzen, Reis zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten andünsten. Nach und nach unter Rühren Weißwein und Brühe dazugeben (immer warten, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist). Gemüse, Petersilie, restliche Butter und 100 g Cheddar-Würfel untermischen. Alles ca. 3-4 Minuten ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den restlichen Cheddar-Würfeln bestreut servieren.

Spinat-Gnocchi

VEGETARISCH

40 Minuten 20 Minuten 4 Personen

Portion: 888 kcal; 26,5 g Eiweiß; 50,8 g Fett; 76,9 g Kohlenhydrate

- 750 g Kartoffeln (mehligkochend)
- Salz
- 6 EL Kerrygold extra, ungesalzen
- 300 g TK-Spinat (fein gehackt)
- 100 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer, Muskatnuss
- 150 g Kerrygold Original Irischer Cheddar, herzhaft, am Stück
- 250 g Weizenmehl
- 3 Eigelb (M)
- 200 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche



1. Kartoffeln schälen, würfeln, in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, lauwarm abkühlen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken. 2 EL Kerrygold extra, ungesalzen mit Spinat und Brühe 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

2. Cheddar grob reiben, 100 g mit Spinat, Mehl, Eigelb und Kartoffeln vermischen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig walnussgroße Gnocchi formen und in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen, eine Auflaufform mit 2 EL Kerrygold extra, ungesalzen einfetten. Sahne und Crème fraîche verrühren. Gnocchi mit Sahne-Mix und restlichem Cheddar in die Form geben. 2 EL Kerrygold extra, ungesalzen darauf verteilen, alles auf mittlerer Schiene 18-20 Minuten überbacken.





Kürbis-Feigen-Tarte

VEGETARISCH

30 Minuten | 65 Minuten | 4 Personen

Portion: 615 kcal; 13,1 g Eiweiß; 37,6 g Fett; 53,8 g Kohlenhydrate

- 250 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 2 Eier (M)
- 125 g Kerrygold Original Irische Butter
- 2 EL Himbeeressig
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Kerrygold Original Irische Meersalzbutter



- 1 Knoblauchzehe
- 3 Feigen
- 200 g Frischkäse
- 150 g Crème fraîche
- 1 TL Kurkuma
- 50 g Kerrygold Original Irischer Cheddar, herzhaft, gerieben
- 1 EL Sesamsamen
- 1 Handvoll Basilikumblättchen

TIPP

Auch köstlich: *Mangowürfel statt Feigen verwenden und den geriebenen* ***Kerrygold Original Irischen Cheddar*** *durch den* ***Kerrygold Vintage Cheddar am Stück*** *(selber reiben) ersetzen!*

1. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen, Tarteform mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver vermischen. 1 Ei trennen, Eiweiß beiseitestellen.

2. Eigelb, Butter und Essig zum Mehl-Mix geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa ⅔ vom Teig auf dem Boden einer Tarteform (ø 28 cm) ausrollen, Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Alles auf mittlerer Schiene 15 Minuten vorbacken, herausnehmen, Ofen nicht ausschalten.

3. Kürbis mit Schale waschen, entkernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Kürbiswürfel in eine Auflaufform geben, salzen und pfeffern. Alles mit Meersalzbutter-Flöckchen bestreut auf mittlerer Schiene 20 Minuten garen. Herausnehmen, Ofen nicht ausschalten.

4. Knoblauch schälen und fein hacken. Feigen waschen und längs in Spalten schneiden. Knoblauch mit Frischkäse, Crème fraîche, einem ganzen aufgeschlagenen Ei und dem beiseitegestellten Eiweiß vermischen, mit Salz, Pfeffer und Kurkuma kräftig abschmecken.

5. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, außen rundherum auf den vorgebackenen und abgekühlten Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Frischkäsecreme auf dem Boden verstreichen, gegarte Kürbiswürfel und ⅔ der Feigenspalten dekorativ darauf verteilen, alles mit geriebenem Cheddar und Sesamsamen bestreuen. Tarte auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Herausnehmen, mit Basilikumblättchen und den restlichen Feigenspalten anrichten und servieren.



Zwiebelkuchen Irish Style

VEGETARISCH

30 Min. + 45 Min. (Gehzeit) | 25 Minuten | 4 Personen

Portion: 688 kcal; 24,5 g Eiweiß; 40,7 g Fett; 54,1 g Kohlenhydrate

- 3 EL Kerrygold Original Irische Butter
- 250 g Weizenmehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 125 ml lauwarme Milch
- Salz, Zucker
- 500 g rote Zwiebeln
- 100 g Bacon
- 3 EL Kerrygold Original Irisches Butterschmalz
- 125 ml Sahne
- 2 Eigelb (M)
- Pfeffer, Kümmel (gemahlen)
- 150 g Kerrygold Original Irischer Cheddar, herzhaft, gerieben



1. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Mehl, Hefe, lauwarmer Milch, 1 TL Salz und ½ TL Zucker zu einem Teig verkneten. Alles abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

2. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Bacon fein würfeln. Zwiebeln und Speck mit Butterschmalz 5-6 Minuten andünsten.

3. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 180 Grad) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Teig durchkneten, auf dem Blech ausrollen, mit den Händen einen Rand formen. Zwiebel-Speck-Mix auf dem Teig verteilen. Sahne und Eigelb vermischen, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel würzen. Eiersahne auf der Zwiebel-Mischung verteilen, alles mit geriebenem Cheddar bestreuen und auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.

Dinkel-Pizza

VEGETARISCH

30 Min. + 1 Stunde (Gehzeit) | 12 Minuten | 4 Personen

Portion: 732 kcal; 27,1 g Eiweiß; 32,5 g Fett; 78,2 g Kohlenhydrate

- 6 EL Kerrygold Original Irische Butter
- 380 g Dinkel-Vollkornmehl
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 Tütchen Trockenhefe
- Salz
- 4 EL Frühlingszwiebelringe
- 300 ml Tomatenpüree
- 1 EL Balsamicoessig
- 2 EL fein gehackte Basilikumblättchen
- Pfeffer
- 1 rote Paprikaschote
- 200 g Champignons
- 100 g Cocktailtomaten
- 150 g Kerrygold Original Irischer Pizzakäse
- 2 Handvoll Basilikumblättchen



1. 5 EL Butter schmelzen lassen, mit Dinkel-Vollkornmehl, 360 ml lauwarmem Wasser, 1 EL Agavendicksaft, Hefe und 2 Prisen Salz verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2. Frühlingszwiebeln mit 1 EL Butter andünsten. Tomatenpüree, Essig, 1 EL Agavendicksaft und 2 EL Basilikum zugeben, alles salzen, pfeffern und 8 Minuten köcheln lassen. Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 200 Grad) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Teig durchkneten, halbieren und auf dem Blech zu 2 Fladen ausrollen. Gemüse waschen, Paprika in Streifen, Pilze und Tomaten in Scheibchen schneiden. Fladen mit Soße bestreichen, Gemüse und Pizzakäse darauf verteilen. Alles auf mittlerer Schiene 10-12 Minuten backen und mit Basilikum bestreut servieren.





Irish Stew

2 Stunden 4 Personen

Portion: 591 kcal; 51,9 g Eiweiß; 20,1 g Fett; 43,5 g Kohlenhydrate

- 8 Scheiben Bacon
- 800 g Lammgulasch
- Salz, Pfeffer
- 800 g Kartoffeln (festkochend)
- 400 g Karotten
- 3 Zwiebeln
- 3 EL Kerrygold Original Irisches Butterschmalz
- 2 EL fein gehackte Thymianblättchen
- 800 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Kerrygold Original Irische Meersalzbutter
- 4 EL fein gehackte Petersilienblättchen



1. Bacon in Streifen schneiden und ohne Fett knusprig ausbraten. Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Kartoffeln und Karotten schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und grob hacken. Lammwürfel mit Butterschmalz unter Rühren 4-5 Minuten anbraten. Gemüse zugeben, 3-4 Minuten mitdünsten. Bacon, Thymian und Gemüsebrühe untermischen, salzen und pfeffern. Meersalzbutter in Flöckchen darauf verteilen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze 80-90 Minuten garen (dabei ein- bis zweimal umrühren). Irish Stew mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

One-Pot-Chicken

2 Stunden 4 Personen

Portion: 903 kcal; 64,8 g Eiweiß; 38,8 g Fett; 64,6 g Kohlenhydrate

- 4 Hähnchenunterschenkel
- 4 kleine Hähnchenbrustfilets
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Kerrygold Original Irisches Butterschmalz
- 5 EL Kerrygold Original Irische Butter, gesalzen
- 2 Knoblauchzehen
- je 8 kleine Schalotten und Karotten
- je 16 Cocktailtomaten und kleine Kartoffeln
- 1 l Hühnerbrühe
- 4 EL Zitronensaft
- 1 EL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- je 1 EL Honig und Dijon-Senf
- je 1 Zweig Thymian und Salbei
- 4 EL fein gehackte Petersilienblättchen



1. Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Fleisch mit Butterschmalz und 2 EL gesalzener Butter von allen Seiten hellbraun anbraten. Herausnehmen und kurz beiseitestellen.

2. Knoblauch und Schalotten schälen, Karotten schälen und vierteln, Tomaten und Kartoffeln (mit Schale) waschen. Knoblauch und Schalotten mit 3 EL gesalzener Butter im Fleischtopf anbraten. Karotten, Tomaten, Kartoffeln und Fleisch zugeben. Hühnerbrühe, Zitronensaft, Zitronenschale, Honig, Senf, Thymian- und Salbeizweige untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 40 Minuten garen, dabei mindestens einmal umrühren. Hähnchentopf mit Petersilie bestreut servieren.





Shepherd's Pie

45 Minuten | 20 Minuten | 4 Personen

Portion: 1.088 kcal; 54,8 g Eiweiß; 72 g Fett; 45,6 g Kohlenhydrate

- 750 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 4 EL Kerrygold extra, gesalzen
- 2 TL gehackte Thymianblättchen
- 250 ml Sahne
- 2 Eigelb (M)
- Salz, Pfeffer
- je 2 Zwiebeln und Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 3 EL Kerrygold Original Irisches Butterschmalz
- 750 g Rinderhackfleisch
- 200 g TK-Erbsen
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 100 g Kerrygold Original Irischer Cheddar, herzhaft, gerieben



1. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und durch die Presse drücken. Kerrygold extra, gesalzen, 1 TL Thymian, Sahne und Eigelb untermischen, salzen und pfeffern.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken, Karotten schälen und raspeln. Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch mit 2 EL Butterschmalz anbraten. 1 TL Thymian, Möhren, Erbsen, Tomatenmark, Rotwein und Brühe untermischen. Alles salzen, pfeffern und 15 Minuten köcheln lassen. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen, Auflaufform mit 1 EL Butterschmalz einfetten. Hackfleisch, Kartoffelpüree und Cheddar übereinanderschichten und auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen.

Bacon-Potatoes mit Spargel

25 Minuten | 35 Minuten | 4 Personen

Portion: 635 kcal; 17,7 g Eiweiß; 43,1 g Fett; 39,9 g Kohlenhydrate

- 800 g Kartoffeln (festkochend)
- 100 g Kerrygold Original Irische Kräuterbutter
- Salz, Pfeffer
- 100 g Bacon
- 100 g Kerrygold Original Irischer Butterkäse
- 600 g Spargel
- 4 EL Kerrygold Original Irische Butter
- je 4 EL Orangen- und Zitronensaft
- 1 EL Honig
- 4 EL fein gehackte Petersilienblättchen



1. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln mit Schale waschen, wie einen Fächer quer einschneiden (nicht durchschneiden) und in eine Auflaufform legen. Kräuterbutter abschmelzen lassen. Kartoffeln mit der Hälfte der Kräuterbutter beträufeln, salzen, pfeffern und auf mittlerer Schiene 20 Minuten garen.

2. Bacon und Butterkäse fein würfeln. 50 g Kräuterbutter, Bacon und Butterkäse über die Kartoffeln geben, weitere 15 Minuten backen. Spargel putzen, schälen und waschen. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Spargelstangen darin 6-8 Minuten braten, dabei mindestens einmal wenden. Orangensaft, Zitronensaft und Honig untermischen, salzen, pfeffern und weitere 5-6 Minuten garen. Kartoffeln und Spargel mit Petersilie bestreut servieren.





Bacon-Cheddar-Burger

30 Minuten **4 Personen**
Portion: 1.015 kcal; 62 g Eiweiß; 53,5 g Fett; 70,1 g Kohlenhydrate

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Scheibe Ingwer
- 6 EL Aprikosenmarmelade
- 6 EL Tomatenketchup
- je 3 EL Sojasoße und Limettensaft
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken
- 8 Scheiben Bacon
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g Cocktailtomaten
- 800 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Dijon-Senf
- 4 EL Kerrygold Original Irisches Butterschmalz
- 8 Scheiben Kerrygold Original Irischer Chili-Cheddar, herzhaft-scharf
- 4 Salatblätter
- 4 Burger Buns



1. Für die Soße Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken, mit Fruchtaufstrich, 4 EL Ketchup, Sojasoße und Limettensaft vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

2. Bacon knusprig braten. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Hackfleisch mit Senf und 2 EL Ketchup vermischen, zu 4 Burger-Patties formen und mit Butterschmalz beidseitig 3-4 Minuten braten. Je 2 Scheiben Chili-Cheddar auf jedes Patty legen, alles zugedeckt 3-4 Minuten schmelzen lassen. Salat waschen und trocknen. Burger Buns aufschneiden, die unteren Hälften mit je 1 EL Soße bestreichen, mit Salat, Cheddar-Patties, Zwiebeln, Tomaten und Bacon belegen. Mit der restlichen Soße beträufeln und die oberen Brötchenhälften auflegen.

Vintage-Cheddar-Burger

25 Minuten **4 Personen**
Portion: 782 kcal; 39,7 g Eiweiß; 43,5 g Fett; 57,2 g Kohlenhydrate

- 600 g Rinderhackfleisch
- 3 EL Ketchup
- Salz, Cayennepfeffer
- 3 EL Kerrygold Original Irisches Butterschmalz
- 4 Scheiben Kerrygold Original Irischer Vintage Cheddar, kräftig
- 4 Burger Buns
- 4 EL Kerrygold Original Irische Butter
- 4 Salatblätter
- 4 EL Preiselbeer-Marmelade



1. Hackfleisch und Ketchup vermischen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Aus der Fleischmasse 4 gleich große Fleisch-Patties formen. Patties mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze von einer Seite 3-4 Minuten braten. Patties umdrehen und die gebratene Seite mit je 1 Scheibe Vintage Cheddar belegen. Alles noch einmal 3-4 Minuten braten und den Käse schmelzen lassen.

2. Burger Buns aufschneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Buns mit der Schnittseite nach unten zugeben und 2-3 Minuten anrösten. Salat waschen und trocknen. Brötchenhälften aus der Pfanne nehmen, die unteren Hälften jeweils mit einem Salatblatt, einem gebratenen Cheddar-Fleisch-Patty und 1 EL Preiselbeer-Marmelade belegen. Mit den oberen Brötchenhälften zudecken, leicht andrücken und servieren.





Irländer Schnitzel

30 Minuten 4 Personen
Portion: 615 kcal; 13,1 g Eiweiß; 37,6 g Fett; 53,8 g Kohlenhydrate

- **4 Schweineschnitzel (à ca. 125 g)**
- **Salz, Pfeffer**
- **2 Eier (M)**
- **50 ml Sahne**
- **1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale**
- **100 g Weizenmehl**
- **150 g Paniermehl**
- **175 g Kerrygold Original Irisches Butterschmalz**
- **1 Bio-Zitrone**
- **4 EL Preiselbeeren**
- **Pommes frites (als Beilage, nach Belieben)**



1. Schnitzel auf eine Stärke von ca. 3-5 mm flach klopfen, salzen und pfeffern. Aufgeschlagene Eier mit Sahne in einem tiefen Teller verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Mehl und Paniermehl auf je einen Teller geben. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Mischung ziehen und als Letztes in Paniermehl wenden.

TIPP

Auch lecker:
Irländer Schnitzel-Cheddar-Täschchen

Dafür Schnitzel mit je 1 Scheibe ***Kerrygold Original Irischem Cheddar, würzig*** *belegen, zusammenklappen, wie im Rezept beschrieben panieren und mit* ***Kerrygold Original Irischem Butterschmalz*** *von jeder Seite 4-5 Minuten braten!*

2. Backofen auf 50 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 30 Grad) vorheizen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, zwei Schnitzel hineingeben und von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten (dabei immer wieder die Pfanne schwenken, damit die Schnitzel auch auf der Oberseite mit heißem Butterschmalz bedeckt werden). Schnitzel auf einem feuerfesten Teller im vorgeheizten Ofen warm halten. Anschließend die beiden restlichen Schnitzel genauso zubereiten. Zitrone längs in Spalten schneiden. Irländer Schnitzel mit Zitronenspalten, Preiselbeeren und einer Portion Pommes frites (nach Belieben) anrichten.



Backfisch mit Gurkensalat

45 Minuten + 10 Minuten (Quellzeit) 4 Personen
Portion: 440 kcal; 27,9 g Eiweiß; 21,2 g Fett; 30,1 g Kohlenhydrate

- 4 Mini-Bio-Salatgurken
- 8 Radieschen
- 150 g Sauerrahm
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Honig, Salz, Pfeffer
- 2 Eier (M)
- 125 g Weizenmehl
- 125 ml helles Bier
- 50 g Kerrygold Original Irische Butter
- 500 g Fischfilet (z. B. Kabeljau)
- 500 g Kerrygold Original Irisches Butterschmalz
- Zitronenspalten und Pommes frites (nach Belieben)



1. Gurken und Radieschen waschen. Gurken längs in Streifen, Radieschen in Scheiben schneiden. Sauerrahm mit Essig und Honig verrühren, Gurken und Radieschen untermischen, salzen und pfeffern.

2. Eier trennen. Mehl mit Bier, Eigelb und je 2 Prisen Salz und Pfeffer verrühren, 10 Minuten quellen lassen. Butter schmelzen lassen, Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Butter und Eischnee zum Mehl-Mix geben. Backofen auf 100 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 80 Grad) vorheizen. Fisch waschen, trocknen, in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Butterschmalz erhitzen. Jeweils 3-4 Fischstücke durch den Bierteig ziehen und im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken. Backfisch im Ofen warm halten, bis alle Fischstücke ausgebacken sind. Mit Salat und nach Belieben mit Zitronenspalten und Pommes frites servieren.

Shrimps-Pasta

30 Minuten 4 Personen
Portion: 733 kcal; 38,7 g Eiweiß; 22,2 g Fett; 89,5 g Kohlenhydrate

- je 200 g Brokkoli- und Rosenkohlröschen
- Salz
- 500 g Bandnudeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Pfifferlinge (oder andere Pilze)
- 300 g Shrimps
- 4 EL Kerrygold Original Irische Meersalzbutter
- 4 EL Sahne
- 1 EL Balsamico bianco
- 4 EL fein gehackte Petersilienblättchen



1. Brokkoli- und Rosenkohlröschen waschen, längs halbieren und in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Nudeln ebenfalls in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. In ein Sieb abgießen (dabei etwa 40 ml Kochwasser auffangen und beiseitestellen) und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen, kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Shrimps waschen, ebenfalls mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Knoblauch, Shrimps und Pfifferlinge mit Meersalzbutter 3-4 Minuten unter Rühren andünsten. Brokkoli und Rosenkohl untermischen und 3-4 Minuten mitbraten. 2-3 EL vom aufgefangenen Kochwasser, Sahne und Balsamicoessig angießen, salzen, pfeffern und 2-3 Minuten köcheln lassen. Nudeln und Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleich servieren.





Rhabarber-Crumble

30 Min. + 1 ¼ Stunden (Gehzeit) | 30 Min. | 4 Personen
Portion: 444 kcal; 7,5 g Eiweiß; 17,7 g Fett; 60,8 g Kohlenhydrate

- 310 g Kerrygold Original Irische Butter
- 300 g Zucker
- 870 g Weizenmehl
- 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
- Salz
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 Ei (M)
- 1 Eigelb (M)
- 1,2 kg Rhabarber

1. Für die Streusel 210 g kalte Butter mit 200 g Zucker, 300 g Mehl, Vanillezucker und 1 Prise Salz zu Streuseln verkneten und abgedeckt kalt stellen.

2. Für den Teig 100 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit 550 g Mehl, Hefe, 50 g Zucker, der lauwarmen Milch, 1 Ei, Eigelb und 1 Prise Salz zu einem weichen Teig verarbeiten. Alles abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

3. Rhabarber waschen und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig noch einmal mit Mehl kneten und auf dem Blech ausrollen. Rhabarber darauf verteilen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Kalte Streusel gleichmäßig darauf verteilen und den Kuchen noch einmal abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen. Kuchen auf mittlerer Schiene 25-30 Minuten backen.

Frühlingstorte

30 Min. + 1 Stunde (Kühlzeit) | 2 x 30 Min. | 4 Personen
Portion: 516 kcal; 10,4 g Eiweiß; 27,1 g Fett; 56,8 g Kohlenhydrate

- 140 g Kerrygold Original Irische Butter
- 125 g Zucker
- 2 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
- 4 Eier (Größe L)
- 160 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 90 ml Milch
- 300 g Puderzucker
- 400 g Erdbeeren (in Scheiben)
- je 375 g Magerquark und Mascarpone
- 50 g geröstete Mandelblättchen

1. 125 g Butter, 125 g Zucker und 1 Tütchen Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb zum Butter-Mix geben, alles cremig aufschlagen. 150 g Mehl und Backpulver vermischen, Mehl-Mix und Milch unterrühren. Springform (ø 24 cm) einfetten, mit Mehl bestäuben, die Hälfte vom Teig einfüllen. Eiweiß mit 200 g Puderzucker steif schlagen, ½ Eischneemasse auf dem Teig verstreichen.

2. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze / Umluft 160 Grad) vorheizen. Alles auf mittlerer Schiene 25-30 Minuten backen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. Springform reinigen, mit dem restlichen Teig und der Baisermasse wie oben beschrieben einen zweiten Boden backen. Einen Boden mit Erdbeeren belegen. Quark, Mascarpone, 100 g Puderzucker und den restlichen Vanillezucker verrühren. ⅔ vom Quark-Mix auf die Erdbeeren geben. Zweiten Boden auflegen, restliche Quark-Mischung daraufgeben. Alles 1 Stunde kühlen, mit Mandelblättchen anrichten.





Lemon-Cheesecake

50 Min. + 2 ½ Stunden (Kühlzeit) | 1 Stunde | 4 Personen

Portion: 517 kcal; 9,1 g Eiweiß; 32,2 g Fett; 46,3 g Kohlenhydrate

- 160 g Kerrygold Original Irische Butter
- 400 g Zucker
- 4 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 150 ml Zitronensaft
- 4 Eier (M)
- 130 g Vollkorn-Butterkekse
- 60 g gemahlene Mandeln
- 9 Blatt weiße Gelatine
- 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
- 300 ml Sahne
- 200 g Frischkäse
- 200 g Naturjoghurt, 3,5 % Fett
- 200 g Himbeeren
- gemischte Beeren für die Deko

TIPP

Auch köstlich:
Cheesecake mal mit Limettenschale, Limettensaft und Schoko-Keksen zubereiten!

1. Butter weich werden lassen. Für das Lemon Curd 80 g Butter mit 150 g Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Eier aufschlagen, 2 Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Eier und Eigelb verquirlen, zur Zitronenmasse geben, alles bei kleiner Hitze unter Rühren eindicken lassen. Vom Herd nehmen, kurz weiterrühren und kalt stellen.

2. Backofen auf 60 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 40 Grad) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiß mit 120 g Zucker steif schlagen. Masse als Tupfen auf das Blech spritzen und auf mittlerer Schiene 1 Stunde backen. Abkühlen lassen, ¾ der Baisertupfen zerbröseln. Springform (ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. Kekse in einem Gefrierbeutel mit den Handballen fein zerkleinern. Keksbrösel mit Mandeln, 30 g Zucker und 80 g weicher Butter zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Keksmasse in die Form geben, gut andrücken, für 30 Minuten kalt stellen.

3. Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. 100 g Zucker, Vanillezucker und 100 ml Sahne 3-4 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken, mit 3-4 EL der lauwarmen Zucker-Mischung verrühren. Gelatine-Mix mit der restlichen Zucker-Sahne vermischen. Restliche Sahne steif schlagen, Frischkäse und Joghurt nach und nach unterrühren. Gelatine-Masse ebenfalls nach und nach untermischen. Himbeeren waschen und trocknen. Die Hälfte der Masse mit der Hälfte vom Lemon Curd verrühren, die zweite Hälfte mit den Himbeeren vermischen.

4. Springform aus dem Kühlschrank nehmen. Lemon-Curd-Mix, Himbeer-Mix und Baiserbrösel abwechselnd auf den Keksboden geben. Alles noch einmal für 2 Stunden kalt stellen. Kuchen aus der Springform lösen, mit den restlichen Baisertupfen und Beeren dekorieren, mit dem restlichen Lemon Curd beträufeln und gleich servieren.



Schoko-Eiswaffeln

30 Minuten + 1 Stunde (Gehzeit) 4 Personen
Portion: 1.142 kcal; 17,8 g Eiweiß; 79,4 g Fett; 88,8 g Kohlenhydrate

- 300 g Kerrygold Original Irische Butter
- 300 g Weizenmehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 60 g Zucker
- 1 EL Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 3 Eier (M)
- 4 Kugeln Vanilleeis
- 4 EL Schmand
- 8 Walnusskerne
- 4 EL Schokoladensoße
- 4 TL Ahornsirup

1. Die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Mehl mit Hefe, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale, den aufgeschlagenen Eiern und 250 g geschmolzener Butter zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen, zugfreien Ort 1 Stunde gehen lassen.

2. Waffeleisen vorheizen und die Flächen mit der restlichen geschmolzenen Butter einpinseln. Teig noch einmal verrühren, portionsweise in die Waffelform füllen und daraus nach und nach Waffeln ausbacken. Waffeln auf Teller verteilen, jede Portion mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 EL Schmand und 2 Walnusskernen anrichten, mit je 1 EL Schokoladensoße und 1 TL Ahornsirup beträufeln und servieren.

Butterkuchen

20 Min. + 1 ¾ Stunden (Gehzeit) 20 Min. 4 Personen
Portion: 444 kcal; 8,5 g Eiweiß; 25,3 g Fett; 44,9 g Kohlenhydrate

- 270 g Kerrygold Original Irische Butter
- 500 g Weizenmehl
- 140 g Zucker
- Salz
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 220 ml lauwarme Milch
- 2 Eigelb (M)
- 100 g gehobelte Mandeln
- 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker

1. 100 g Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Mehl mit Butter, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Hefe, lauwarmer Milch und dem Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 180 Grad) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die restliche Butter in etwa 1 cm große Würfel schneiden und kalt stellen. Den Teig auf das Backblech geben und mit den Händen gleichmäßig flach drücken. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

3. Mit den Fingern viele kleine Löcher in den Teig stechen, kalte Butterwürfel in die Mulden stecken. Restlichen Zucker und gehobelte Mandeln auf dem Teig verteilen, alles noch einmal abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Butterkuchen auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten backen.





Erdbeer-Torte

40 Minuten + 4 ½ Stunden (Kühlzeit) 4 Personen
Portion: 357 kcal; 5,9 g Eiweiß; 21,8 g Fett; 33,1 g Kohlenhydrate

- 500 g Erdbeeren
- 100 ml Holunderblütensirup
- 1 TL Speisestärke
- 200 g Vollkorn-Butterkekse
- 120 g Kerrygold Original Irische Butter
- 120 g Zucker
- 12 Blatt weiße Gelatine
- 100 ml Zitronensaft
- 300 ml Sahne
- 700 g Naturjoghurt, 3,5 % Fett
- Holunderblüten oder andere essbare Blüten

1. Erdbeeren putzen, waschen und trocknen. 150 g Erdbeeren mit 50 ml Holunderblütensirup fein pürieren. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren. Erdbeerpüree erhitzen, Speisestärke unter Rühren zugeben. Köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit den Handballen mittelfein zerkleinern. Springform (ø 26 cm) mit 20 g Butter einfetten. Die restliche Butter schmelzen lassen, mit 40 g Zucker zu den Keksbröseln geben und alles gut vermischen. Masse in die Springform geben, mit den Händen fest andrücken, alles für 30 Minuten kalt stellen.

2. Gelatine in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedeckt einweichen lassen. Zitronensaft mit 50 ml Holunderblütensirup und dem restlichen Zucker in einem Topf erhitzen. Gelatine ausdrücken, zuerst mit 2-3 EL Zitronen-Mix vermischen, dann die Gelatine-Mischung mit der restlichen Zitronen-Holunder-Mischung verrühren. Sahne steif schlagen, Joghurt und Gelatine-Mix nach und nach unterrühren.

3. 8 kleine Erdbeeren beiseitelegen, restliche Früchte längs halbieren. Form aus dem Kühlschrank nehmen, Erdbeerhälften auf dem Keksboden verteilen. Alles mit Joghurtcreme bedecken und noch einmal 4 Stunden kühlen. Kuchen zum Servieren vorsichtig aus der Form lösen und mit den beiseitegelegten Erdbeeren und essbaren Blüten dekorieren.

TIPP

Auch lecker als Himbeer-Version:
Erdbeeren durch Himbeeren, Vollkorn-Butterkekse durch Amarettini (Mandelkekse) ersetzen!



Bratapfelkuchen

30 Minuten | 1 Stunde | 4 Personen

Portion: 548 kcal; 8,4 g Eiweiß; 36,3 g Fett; 44,6 g Kohlenhydrate

- 30 g TK-Cranberries
- 300 g Kerrygold Original Irische Süßrahmbutter
- 6 kleine Äpfel
- 30 g Marzipanrohmasse
- 40 g gehackte Haselnüsse
- Zimtpulver
- 50 g Honig
- 150 g Zucker
- 4 Eier (M)
- 200 g Weizenmehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 3 TL Backpulver
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 3 Zimtstangen
- Puderzucker

1. Cranberries auftauen und die Butter weich werden lassen. Äpfel waschen, Deckel abschneiden und Kerngehäuse von oben nach unten ausschneiden. Cranberries und Marzipan fein würfeln, mit Nüssen, ½ TL Zimt, Honig und 30 g Butter verkneten. Marzipan-Masse in die Äpfel füllen. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen. Auflaufform mit 10 g Butter einfetten, Äpfel hineinsetzen. Alles auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen.

2. Springform (ø 26 cm) mit 10 g Butter einfetten. 250 g Butter mit Zucker und Eiern cremig rühren. Mehl, Nüsse, Backpulver, Zitronenschale und 1 TL Zimt vermischen, zum Butter-Mix geben. Teig und Bratäpfel in die Form geben, auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen (Apfeldeckel nach 20 Minuten aufsetzen). Mit halbierten Zimtstangen und Puderzucker bestäubt anrichten.

Marmorkuchen

25 Minuten | 45 Minuten | 4 Personen

Portion: 538 kcal; 9,5 g Eiweiß; 29,7 g Fett; 56,3 g Kohlenhydrate

- 360 g Kerrygold Original Irische Süßrahmbutter
- 350 g Zucker
- Salz
- 1 Vanilleschote
- 6 Eier (M)
- 400 g Weizenmehl
- 15 g Backpulver
- 250 ml Milch
- 75 g Backkakao
- Puderzucker

1. Süßrahmbutter 15 Minuten bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen, Springform (ø 26 cm mit Rohrbodeneinsatz) mit 20 g Süßrahmbutter einfetten. Zucker mit 340 g Süßrahmbutter, 1 Prise Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver verrühren, die Hälfte mit dem Butter-Mix vermischen. 175 ml Milch unterrühren und die restliche Mehl-Mischung unterheben.

2. Etwa ⅓ vom Teig in eine zweite Schüssel geben, Kakaopulver und die restliche Milch zugeben. Alles gründlich zu einem dunklen Teig vermischen. Die Hälfte vom restlichen Teig in die Form geben und glatt streichen. Dunklen Teig daraufgeben, den Rest vom hellen Teig darauf verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, um den Marmoreffekt zu erzielen. Kuchen auf mittlerer Schiene 40-45 Minuten backen und mit Puderzucker bestäubt servieren.



Liebe Leserin und lieber Leser,
weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.kerrygold.de/rezepte

www.facebook.com/Kerrygold.de

www.instagram.com/kerrygoldde/

www.youtube.com/Kerrygoldtv

Umwelthinweis:
Das Magazin ist nach FSC-Standards auf FSC-zertifiziertem Papier aus nachhaltiger Wirtschaft und mit Ökofarben gedruckt.

Copyright / Herausgeber:
Ornua Deutschland GmbH
Kerrygoldstr. 1 | D-47506 Neukirchen-Vluyn

Konzeption und Umsetzung:
CulinartMedia GmbH
Rosenheimer Str. 44 | 81669 München
www.culinartmedia.de

Bildnachweis:
alle Abbildungen @ Ornua / Kerrygold
Bilder unter Lizenz von Shutterstock.com verwendet:
Polaroid-Rahmen, Klebestreifen

Druck:
Printed in Germany

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung.

Alle Rezepte und Informationen in diesem Magazin sind sorgfältig und gewissenhaft geprüft, dennoch kann keine Garantie für deren Richtigkeit übernommen werden. Eine Haftung des Unternehmens und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.



Lieblingsrezepte von Kerrygold,
der beliebtesten Molkereimarke Deutschlands!









AUS IRISCHER WEIDEMILCH
Kerrygold®

Kerrygold © Ornua Deutschland GmbH
Kerrygoldstraße 1 | D-47506 Neukirchen-Vluyn
www.kerrygold.de