



Nieheimer Käse g. g. A.

Genuss aus dem Kurort

Den Nieheimer Käse genießt man auch außerhalb des Kurortes Nieheim, im äußersten Osten Westfalens, gerne. Der Sauermilchkäse wird vermutlich schon seit Beginn des 19. Jahrhunderts ausschließlich in Nieheim hergestellt – damals von den vielen Hauskäsereien. 2010 erreichte die „Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse“ die EU-Auszeichnung ihrer regionalen Spezialität als „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“.



Aus saurer Milch

Nach wie vor gilt für den Nieheimer Käse g. g. A. das traditionelle Rezept: Basis ist fettarmer Sauermilchquark aus Kuhmilch, der nach der Verarbeitung als sehr junger Käse drei bis fünf Tage in Wannen reift. Dann wird die Masse mit Salz, Wasser und gegebenenfalls Kümmel zu Handkäse verarbeitet. Im Zuge des Reifungsprozesses wird er immer fester und härter, bis man ihn sogar reiben kann.

Große Bühne für kleinen Käse

Die Maße der fertigen Käsestücke sind klar definiert: eine zylindrische Form mit 4,0 bis 4,5 Zentimeter Durchmesser, 2,0 bis 2,5 Zentimeter Höhe und einem Gewicht von 32 bis 37 Gramm. Sie werden nur im ganzen Stück verkauft. Auch mit weniger als einem Prozent Fettgehalt ist der Käse würzig-herb, fein säuerlich, scharf-pikant und hat, je nach Würzung, eine delikate Kümmelnote. Neben dem eigenen Käsemuseum hat die Spezialität auch alle zwei (geraden) Jahre auf dem „Deutschen Käsemarkt“ in Nieheim eine große Bühne.

Gnocchi alla panna

Zutaten

Für 3 Portionen:

500 g Gnocchi di patate

200 g gekochter Schinken

½ Paprika

1 kleine Zwiebel

½ l Sahne

2 Stück Nieheimer Käse g. g. A.

Salz

Pfeffer

Muskatnuss



Zubereitung

Schinken, Paprika und Zwiebeln klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett andünsten.

Mit der Sahne ablöschen und bei kleiner Flamme köcheln lassen. Die Gnocchi werden nach Anleitung zubereitet.

Den Käse zur Sahnesauce geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Sauce sollte nun ständig gerührt werden, damit der Käse nicht ansetzt. Die Gnocchi auf Tellern anrichten und die Sauce darüber geben.

Gleich servieren.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

