

Atta  
Käse



Das Original

*Rezepte  
für den Hausgebrauch*



## *Am Anfang ist es Milch - am Ende ist es Atta-Käse!*

Eine ebenso reine wie pikante Delikatesse ist unser Atta-Käse, der so aromatisch gedeiht, wie er nur in einer Tropfsteinhöhle reifen kann. Fast drei Monate lagern die von Hand geformten Käselaike in einem tiefen Seitenarm bei absolut konstanten 95 Prozent Luftfeuchtigkeit im reinsten Klima der Atta-Höhle. Einmal in der Woche werden sie von Hand mit Salzlake gewaschen, ansonsten ruhen sie unberührt in der stillen Dunkelheit.

Die Hauptzutat zu dieser kulinarischen Gaumenfreude kommt aus der Region. Kuhmilch aus der

Mittelgebirgslandschaft unseres schönen Sauerlandes. Dazu saisonal, je nach Geschmacksrichtung, auch Kümmel und Pfeffer oder auch Bockshornklee und Bärlauch, wobei dieser nur auf den Kalkböden im hohen Buchenwald des Vorfrühlings gedeiht und eine echte Spezialität unserer Heimat Südwestfalen ist.

Der Atta-Käse entsteht in reiner Handarbeit und muss viele Schritte mit Sorgfalt durchlaufen, ehe er zur rustikalen Brotzeit, zu Bier oder einem exzellenten Wein oder einfach nur so auf die Hand gereicht wird.





# *Höhlenbaguette*

Ein **Baguettebrötchen** halbieren und beide Seiten mit

- 50 g **Tomatenwürfel**
- 50 g **Speckwürfel**
- 80 g geriebenem würzigem **Atta-Käse** belegen.

Im Ofen bei ca. 200° Celsius 4-5 Minuten backen.

Mit geschnittenen **Frühlingszwiebeln** oder **Schnittlauch** bestreuen.



# *Käseburger*

Lassen sie Ihrer Phantasie freien Lauf! Wählen Sie nach Ihrem Geschmack das Burgerbrötchen aus.

Aus ca. 125 g **Hackfleisch** einen Patty herstellen und braten. Mit einer Scheibe erwärmter **Ananas** und zwei Scheiben **Atta-Käse** belegen und im vorgeheizten Ofen (200° Celsius) ca. 2-3 Minuten backen.

Halbieren sie das Brötchen, bestreichen sie die untere Hälfte mit einem **Snack-Dressing** oder einem **Tomaten-Paprika-Chutney** (im Anhang) und belegen sie es mit **Salatstreifen**, vier Scheiben **Tomaten** und dem **Fleischpatty**. Die zweite Hälfte oben auf legen und mit einem Spieß fixieren.





# Höhlenburger XL

Hierzu erwärmen wir kurz ein großes **Roggenbrötchen**. Ein **Rumpsteak** 150 g englisch braten und gut würzen.

- ½ rote Zwiebel, Eisbergsalat
- 4 Scheiben Tomate
- 3 Scheiben Atta-Käse
- BBQ Sauce

Das Rumpsteak mit den Zwiebeln und dem Käse belegen und im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius 3 Minuten backen.

Die untere Hälfte des Brötchens mit der BBQ Sauce bestreichen, mit Salat und Tomatenscheiben belegen, das Rumpsteak darauf anrichten. Nochmals mit BBQ Sauce beträufeln und mit der oberen Brötchenhälfte und einem Spieß fixieren.



# *Flammkuchen mit Atta-Käse*

**Teigrohlinge** vom Discounter  
mit **Crème fraîche** bestreichen.

- Scheiben einer **Zwiebel**
- 50 g **Speckwürfel** und
- 80-100 g **geriebenen  
Atta-Käse** darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius  
ca. 8 Minuten backen.

Zum Schluss mit geschnittenen  
**Frühlingszwiebeln** bestreuen.



# *Ofenkartoffeln mit gebratenen Speckwürfeln und Champignons*

Eine dicke **Kartoffel** mit **Kümmel** und **Salz** kochen und anschließend über Kreuz einschneiden.

25 g **Speck** mit 6 geviertelten **Champignonköpfen** anbraten und in die Kartoffel füllen.

Mit zwei Scheiben **Atta-Käse** abdecken und im vorgeheizten Ofen bei ca. 200° Celsius ca. 3 Minuten backen.

Dazu passt ein frischer Salat.



# *Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

- 160 g vorgegarte **Spätzle**
- 80 g geriebener **Atta-Käse**
- **Sahne** nach Bedarf
- **Salz, Pfeffer, Muskat**

Die Spätzle in reichlich Salzwasser kochen. Nach dem Garen die Spätzle gut abtropfen und gleich mit der Hälfte des Käses verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Nach Bedarf mit Sahne verfeinern. Die Masse in ein flaches Gefäß füllen und mit dem restlichen Käse und ein paar Butterflocken bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius ca. 3-4 Minuten backen.

Je nach Größe ein bis zwei Zwiebelringe leicht mehlieren und in Öl goldgelb ausbacken.





# *Käseomelette*

600 g festkochende **Kartoffeln** mit **Salz** und etwas **Kümmel** kochen, pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

- 200 g **Atta-Käse**  
reiben oder würfeln
- 6 **Eier** mit **Salz**, **Pfeffer**,  
**Schnittlauch**, **Petersilie** verrühren,  
anschließend den Käse dazu geben.
- 2 **Tomaten**
- 6 **Champignons**  
vierteln und anbraten

Die Kartoffelscheiben leicht in einer Pfanne bräunen, Tomatenscheiben und Champignons, Ei-Käsemasse darüber geben und bei mittlerer Hitze mit Deckel backen bis es gestockt ist.



# *Gebackener Käse mit Papaya-Orangen-Chutney*

**Atta-Käse** in daumendicke Stücke schneiden und zweimal panieren.

Zwischen dem ersten und zweiten Paniervorgang die Stücke 15 Minuten trocknen lassen.

Die Käsestücke in Öl leicht ausbacken und mit dem **Chutney** (im Anhang) zu einem frischen **Salat** servieren.



# *Käsesuppe mit Brotcroupons*

300 g **Frühlingszwiebeln** in etwas Butter anschwitzen, mit 100 ml **Weißwein** und 1 l **Gemüsebrühe** oder **Geflügelbrühe** auffüllen. Ein **Lorbeerblatt** dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt entfernen, mit einem Becher **Sahne** auffüllen. Mit **Salz**, **Pfeffer**, **Muskat** und **Chili** abschmecken.

Ein EL **Mehl** und ein EL **Butter** miteinander verkneten und nach und nach unter die Suppe rühren.

5 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack vergeht. Zum Schluss 200 g geriebener **Atta-Käse** in die Suppe geben und solange rühren, bis er sich aufgelöst hat. Dazu **Brotcroupons**.

# Tomaten- Paprika-Chutney

Je eine grüne, rote und gelbe **Paprika-  
schote** in 1 cm große Stücke schneiden,  
mit 300 g **Zwiebeln** und einer Knoblauch-  
zehe würfeln und zusammen mit

- 6 EL **Apfelessig**
- 500 g **Tomatenwürfel** (Dose)
- 200 g **braunem Zucker**
- $\frac{1}{2}$  TL **Salz**
- $\frac{1}{4}$  TL **geräuchertem Paprikapulver**
- $\frac{1}{2}$  TL **Senfkörner**

zum Kochen bringen. Ca. 40 Minuten bei  
mittlerer Hitze köcheln lassen, bis eine  
cremige Bindung entstanden ist.

# Papaya- Orangen-Chutney

Eine **Papaya** halbieren, entkernen und schälen und in daumennagelgroße Stücke schneiden. Die Hälfte der Kerne zur Seite legen. Eine **Orange** heiß abwaschen, dünn schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Die Orange auspressen. Eine milde rote **Chilischote** entkernen und in feine Streifen schneiden.

- 100 g **rote Zwiebel** in Streifen schneiden
- 1 **Knoblauchzehe** fein würfeln
- 100 ml **Apfelessig**
- 100 g **Orangensaft**
- 150 g **Gelierzucker**
- 2 TL **Curry**

**Salz, Essig, Orangensaft** und **Zucker** mit den restlichen Zutaten ca. 15-20 Minuten köcheln lassen bis eine cremige Bindung entstanden ist. Zum Schluss die Papayakerne unterheben und nochmal aufkochen.

# *Atta-Käse*

## *Geschmacksrichtungen*







mild



würzig



Kümmel



Bärlauch



Bockshornklee



Pfeffer







### **Atta-Höhle**

Finnentroper Straße 39  
57439 Attendorn

Telefon: 02722-93750  
info@atta-hoehle.de  
www.atta-hoehle.de



### **Atta Käserei und Milchprodukte GmbH**

Röntgenstraße 12  
57439 Attendorn

Telefon: 02722-937513  
info@atta-kaese.de  
www.atta-kaese.de