

EINGELEGT CAMEMBERT

Vegetarische Variante des traditionellen tschechischer Snacks, der einst zur Haltbarmachung diente: „Ertrunkene“ (Utopenci) sind eingelegte Würste. Heute schätzt man ihn vor allem wegen seines würzig-sauren Geschmacks, der perfekt zu Bier passt.



Perfekt als Ergänzung zum Raclette
oder einfach als leckerer Snack
mit Freunden oder der Familie!

ZUBEREITUNG:

1. In den Mörser vorgeschnittene Chili, Knoblauch und Meersalz geben und grob mörsern, bis eine Paste entsteht
2. Rest der Chili in Streifen schneiden. Entweder du kannst die Kerne entfernen oder drinnen lassen, wenn du das Gericht schärfer magst
3. Camembert portionieren – vertikal halbieren und dann die Hälfte horizontal halbieren und schön nebeneinander legen
4. Mit geräucherter Paprika würzen
5. In unsere Paste Dijonsenf zugeben und den Camembert bestreichen und wieder zudecken
6. Die vorbereitete Camemberts in ein Glasbehälter schön ohne Lücken füllen
7. Zwischen die einzelnen Camemberts Schichten mit Zwiebeln, Rosmarin, Thymian und bunten Chilistreifen legen
8. Wenn das Glas voll ist, verschließen wir mit Zwiebeln oder Chilis
9. Am Ende füllen wir bis ins Rand, bis Glas voll ist, mit Pflanzen-Öl, sodass der ganze Käse bedeckt ist (Ansonsten kann Schimmel entstehen oder sich bilden)
10. Mit einem Deckel abdecken und mindestens eine Woche, besser zwei, im Kühlschrank durchziehen lassen



Zutaten:

 Für 1 Glas / 4 Camembert

- > 4 Stk Camembert
- > 4 Zehen Knoblauch
- > 1 TL Meersalz
- > 2 EL Dijonsenf
- > 1 EL geräucherte Paprika
- > 2 weiße Zwiebeln
- > 4 Stk bunte Chilischoten
- > Frischer Thymian und Rosmarin
- > Rapsöl

Für die Lake:

- > 500 ml Wasser
- > 250 ml Essig (8 % Essigsäure)
- > ¼ TL Salz
- > 2 EL Zucker
- > ½ TL Piment
- > ½ TL Schwarzer Pfeffer (ganze Pfefferkörner)
- > 4 Lorbeerblätter

Mit Brot oder Toast genießen.



QR-Code scannen,
um zum Kochvideo zu gelangen