

Lieblings-Käse-Räuterli

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:

Martina Strobel

Gasthaus Zum Weißen Lamm, Sommerach



Zutatenliste für den Kochkäse mit Kümmel

200g Schmand | 100g Sahne | 100g Butter | 1 Harzer Rolle | 300g Schmelzkäse | 1 TL Natron | Pfeffer | Cayenne | Kümmel | Brot nach Wunsch

Zubereitung des Kochkäses mit Kümmel

- 1 Butter, Harzer Rolle und Schmelzkäse im Topf schmelzen lassen. Schmand und Sahne dazu rühren, aufkochen lassen.
- 2 Natron mit Schneebesen unterheben Pfeffer, Cayenne und Kümmel unterrühren in abdeckbare Schüssel oder Glasform abfüllen und für ca. 2 Stunden kaltstellen.
- 3 Brot in Räterli schneiden und mit Käse beschmieren

Zutatenliste für den Ziegenfrischkäse in Asche mit Walnußkernen auf Traubensoße

200g Ziegenfrischkäse in Asche | 50g fein gehackte Walnußkerne | 100g weiße Trauben | 30g blaue Trauben | 200ml Silvaner Auslese | 50g Mascarpone

Zubereitung des Ziegenfrischkäses in Asche mit Walnußkernen auf Traubensoße

- 1 Alle Trauben halbieren und entkernen. 2/3 der Trauben pürieren und durch ein Sieb streichen. Mascarpone und Wein zugeben und verrühren.
- 2 Den Käse in Räterli schneiden und in den Walnüssen wenden. Traubensoße mit Käse und restlichen Trauben anrichten

Zutatenliste für den Angemachten Camembert

1 Camembert | 50g Schmelzkäse | 50g Butter | Zwiebelwürfel | Paprika edelsüß

Zubereitung des Angemachten Camemberts

- 1 Camembert, Schmelzkäse und Butter auf Zimmertemperatur in kleine Stücke schneiden, mit Zwiebelwürfeln und Paprika vermengen, Brot in Rauten schneiden und mit Käsemasse beschmieren.
- 2 Bei Oberhitze überbacken und mit Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit!



TVtouring
fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediathek