Eingelegter Ziegenkäse

Der eingelegte Ziegenkäse schmeckt sehr lecker zu gegrilltem Fleisch, auf einem Büffet und zur Brotzeit. Aber auch zum Kochen eignet er sich hervorragend. Einfach mal ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 40,0 h

Gesamtzeit: 40,5 h



Zutaten

4 Stk.	Knoblauch
800 ml	natives Olivenöl extra
4 Stk.	Chillischoten (rote)
600 g	Ziegenkäse
4 Stk.	Rosmarin Zweige
4 Stk.	Zitronenscheiben (Bio unbehandelt)

Zubereitung

1. Für den eingelegten Ziegenkäse als Erstes den Käse aus der Lake nehmen und ihn mit einem Küchenkrepp trocken tupfen. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, die Rosmarinzweige waschen und halbieren. Die Zitrone in Scheiben schneiden und diese abermals halbieren. Den Knoblauch schälen und längs durchschneiden. Zum Schluss den Ziegenkäse in mundgerechte Würfel schneiden.

2. Einmachgläser mit kochend heißem Wasser auswaschen und mit der Öffnung nach unten auf einem Küchenhandtuch trocknen lassen.

3. Danach die Gläser abwechselnd mit Käse, Chili, Rosmarin, Knoblauch und Zitrone füllen. Olivenöl darüber geben, bis die alles fingerbreit mit Flüssigkeit bedeckt ist. Nun die Einmachgläser verschließen und mindestens 1 Woche in einer kalten Kammer, besser noch im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Der eingelegte Ziegenkäse ist variabel einsetzbar und schmeckt nicht nur pur. Auch auf Nudeln mit Sauce ist er ein absoluter Genuss. Das Öl bitte nicht weggießen. Es schmeckt sehr aromatisch und eignet sich hervorragend als Salatöl bzw. für Salat Saucen.