

Ziegenkäse einlegen

Wer Ziegenkäse einlegen will, sollte auf eine gute Qualität und Frische der Zutaten achten, dann kann mit diesem Rezept in der Hinterhand nichts mehr schief gehen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Knoblauchknollen
0.5 l	Wasser
2 Bündel	Basilikum
1 Zweig	Basilikum
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Petersilie
1 Stk.	Pfefferschote (grüne)
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 EL	Pfefferkörner (weiße)
6 Stk.	Ziegenkäse (mit Kräutern und Paprika)
1 Stk.	Lorbeerblatt
0.5 l	Olivenöl

Zubereitung

1. Beim Ziegenkäse einlegen zuerst die Knoblauchzehen von der Knolle lösen und schälen. Salzwasser in einem kleinen Topf erhitzen und den Knoblauch darin 3 Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen.
2. Basilikum, Petersilie und Rosmarin waschen, trocken tupfen und - optional - grob zerzupfen. Pfefferschote waschen, die Kerne entfernen und die Schote in dünne Streifen schneiden. Pfefferkörner halbieren.

3. Ziegenkäse in ein gut verschließbares Glas geben. Knoblauch, Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Pfefferschote- und körner und das Lorbeerblatt zwischen dem Käse verteilen.
4. Olivenöl mit Zitronensaft verrühren und das Glas damit auffüllen. Fest verschließen und etwa 10 Tage an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Dann ist der eingelegte Käse servierfertig.

Tipp

Als Variante den Ziegenkäse einlegen und einfach mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen experimentieren.