

Angemachter Almkäse mit Kräuteröl



Almausflug...

Herzhafter Käse von der Alm wird mit vielen Kräutern und Öl verfeinert. Wer möchte gibt noch reichlich Knoblauch dazu. Oder fein geschnittene Frühlingszwiebeln. Als Besonderheit für unsere Würzmischung empfehle ich zusätzlich Sumachgewürz.

Sumach - ein Gewürz erweitert den Horizont

In der Türkei ist Sumach ein beliebtes Gewürz und wird gerne über Zwiebeln gestreut. Im restlichen Europa ist die rote Sumachfrucht noch wenig bekannt. Dabei ist es eine wunderbare fein säuerliche Alternative zu Essig oder Zitronensaft. Und zwar in getrockneter Form. Also ideal um Marinaden zu verfeinern. Ich habe Sumach beim Gewürzstand auf dem Wochenmarkt entdeckt und gleich gekauft. In unserem Rezept geben frische Kräuter und Sumach dem eingelegten Käse eine besondere Note.

Hier die Rezeptur für "Angemachter Almkäse mit Kräuteröl":

Zutaten

Für 4 Personen:

- 600 g Almäse, reif
- 300 ml Rapsöl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 Knoblauchzehen
- Kräuter nach Belieben (Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Rosmarin, Schafgarbe, Spitzwegerich, Basilikum)
- Wer hat: 1 TL Sumachgewürz (Essigbaumfrucht)

Zubereitung

Den Käse in 1 cm Würfel schneiden und in 4 kleine Weckgläser oder Schälchen geben. Kräuter und Knoblauch klein schneiden und mit 300 ml Rapsöl, Pfeffer, Salz und Sumach (wer hat) mischen.

Das Kräuteröl über den Käse geben und mischen. Mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren lassen. Dann mit Bauernbrot, Tomatenscheibe und Gurke servieren.

Tipp: Wenn Kräuteröl übrig bleibt, kann dieses für Salatdressings verwendet werden.

