

Camembert - Eingelegter Ala Rotkäppchen

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

2	Pack.	Camembert a 125g
1	klein.	Zwiebel
10		Pfefferkoerner
5		Chilischoten
1		Salbeizweig
1		Rote Paprikaschote
1		Gruene Paprikaschote
100	ml	Weinessig
1/4	Ltr.	Sonnenblumenoel
1	Teel.	Salz

Anleitung:

Die Camemberthaelften in ein verschliessbares Gefaess geben. Zwiebel grob in Stuecke schneiden. Pfefferkoerner, Chilischoten, den Salbei sowie die Zwiebel- und Paprikastuecke zum Camembert geben.

Mit Weinessig und Sonnenblumenoel begissen und mit Salz wuerzen. Den eingelegten Camembert im geschlossenen Gefaess 3 bis 5 Tage ziehen lassen.