

Käse in Oel

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Oel, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Frischen Ziegenkaese
1	Zweig	Frischen Rosmarin
1	Zweig	Frischen Thymian
1		Salbeiblatt
4		Knoblauchzehen
2		Lorbeerblaetter
5		Gruene Pepperoni
200	ml	Cognac
200	ml	Schwarze Oliven
1	Ltr.	Olivenoel

Anleitung:

Kaese in streichholzschachtelgrosse Stuecke schneiden und leicht mit Salz einreiben. Gemischt mit den geschaelten und halbierten Knoblauchzehen und allen Gewuerzen in ein Glas schichten, zwischendurch jede Lage mit Cognac betraeufeln. Oliven und Pepperoni dazwischenstecken. Soviel Oel auffuellen, dass die obere Kaeseschicht gut bedeckt ist.

Kuehl und dunkel aufbewahren. Der Kaese haelt sich ca vier Wochen.

Dazu z.B. Stangenweissbrot, gruener Salat und ein Landwein.