

Schafskäse - Eingelegter

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Eingelegt, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|--------------------------|
| 500 | Gramm | Schafskaese |
| 500 | Gramm | Rote Zwiebeln |
| 3 | | Knoblauchzehen |
| 100 | Gramm | Schwarze Oliven |
| 60 | Gramm | Gruene, gefuellte Oliven |
| 2 | Essl. | Kraeuter der Provence |
| 600 | ml | Olivenoel |
| 50 | ml | Essig-Essenz (25%) |
| 1 | Teel. | Pfefferkoerner |
| 250 | ml | Weisswein |

Anleitung:

Kaese in 2-3 cm grosse Wuerfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen. Oliven entsteinen. Zwiebeln, Knoblauchzehen, schwarze und gruene Oliven in Scheiben schneiden.

Zutaten mit Kraeutern in einer Schuessel gut miteinander verruehren. Olivenoel mit Weisswein, Essig-Essenz und Pfefferkoernern vermengen, ueber die Zutaten geben und mit den Schafskaesewuerfeln in gut gesaeberte Glaeser schichten.

Glaeser verschliessen, Kaese 10-14 Tage im Kuehlschranke durchziehen lassen.