

Rezept

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Ein Rezept von Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, am 16.03.2025

Zutaten

1 Bund krause Petersilie	1 Knoblauchzehe
2 Eier (Größe M)	Salz
Pfeffer	4 EL Mehl
5 EL Semmelbrösel	4 Camemberts (je ca. 100 g)
150 g Butterschmalz zum Frittieren	4 Scheiben Schwarzbrot
4 EL Preiselbeerkonfitüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und gut trocken tupfen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken, mit den Eiern verquirlen und in einen tiefen Teller geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl und die Semmelbrösel ebenfalls jeweils in einen tiefen Teller geben.
2. Mit einem Messer die weiße Käserinde etwas abkratzen, sodass das Mehl besser anhaften kann. Dabei aber die Rinde nicht einritzen, da sonst der Käse beim Ausbacken ausläuft. Die Camemberts nacheinander zuerst in dem Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.
3. Das Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne zerlassen. Darin die Camemberts bei mittlerer Hitze in ca. 8 Min. goldbraun backen, dabei einmal wenden. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Petersilie ins heiße Schmalz geben und kurz knusprig frittieren (Vorsicht, das Fett spritzt, wenn die Blätter hineingegeben werden!), dann auch zum Abtropfen auf das Küchenpapier geben.
4. Die Camemberts mit der Petersilie auf Tellern anrichten. Das Schwarzbrot und die Preiselbeerkonfitüre (eventuell in kleine Schälchen füllen) dazu servieren.