Rezept

Käse im Pfeffermantel

Ein Rezept von Käse im Pfeffermantel, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Butterkäse am Stück
1 1/2 TL	Salz
1/2 TL	edelsüßes Paprikapulver
2 EL	Buchenmehl
	einige getrocknete Wacholdernadeln
3 TL	bunte Pfefferkörner
1/2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 EL	weiche Butter
1 TL	Tannenmehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen als Vorspeise | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Holzmehl und Wacholder einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Käse auf das Gitter legen, danach den Wok verschließen und auf 50° aufheizen. Den Käse 10 Min. bei konstant 50° räuchern. Den Herd ausschalten und den Käse noch 10 Min. weiterräuchern. Dann herausnehmen, in Alufolie wickeln und kalt stellen.

2. Die Pfeffersorten zusammen in einem Mörser zerstoßen und mit Salz vermengen. Die Mischung gleichmäßig auf drei Teller verteilen. Eine Portion mit Kreuzkümmel, eine mit Paprikapulver mischen.

3. Den Käse in drei Stücke teilen. Jeweils eine Seite mit Butter bestreichen und in eine Pfeffermischung drücken. Die Stücke in ca. 2 cm große Würfel schneiden und servieren.