

## Rezept

# Saurer Kas

Ein Rezept von Saurer Kas, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Essiggurken (aus dem Glas, samt 200 l Gurkensud)	<b>1</b> große rote Zwiebel
<b>1 TL</b> Zucker	<b>4 EL</b> Branntweinessig
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz
<b>200 g</b> Handkäse (natur oder mit Edelschimmel)	<b>400 g</b> Limburger (Käse aus dem Allgäu)
	<b>3 EL</b> Sonnenblumenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Essiggurken in ½ cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Gurkensud mit Essig und Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade ca. 5 Min. stehen lassen, bis sich die Gewürze gelöst haben.

---

2. Die beiden Käsesorten in 1 cm breite Scheiben schneiden. Öl unter die Marinade rühren, Gurken- und Zwiebelwürfel dazugeben, alles nochmals durchrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

3. In eine flache Form (ca. 18 x 30 cm) 2-3 EL Marinade geben. Die Käsescheiben abwechselnd nebeneinander in die Form schichten. Mit der restlichen Marinade gut bedecken, mit Klarsichtfolie abdecken und mind. 1 Std. bei Raumtemperatur ziehen lassen.