

Rezept

Saurer Kas

Ein Rezept von Saurer Kas, am 18.04.2024

Zutaten

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