

Eingelegter Hermelin - Nakládan Hermelín

ZUTATEN

2 mittelgroße Gläser mit Bügelverschluss
2 Camembert (besser wäre aber der Originalkäse aus Tschechien)
2 mittelgroße Knoblauchzehen
1 mittelgroße rote Zwiebel
2 Lorbeerblätter
Sonnenblumenöl
Wachholderbeeren
Pfefferkörner
Salz
Paprika, edelsüß



ZUBEREITUNG

Gläser gut ausspülen und austrocknen lassen. Anschließend den Käse in der Mitte halbieren. Aus einer Knoblauchzehe, etwas Paprika und Salz eine Würzpaste herstellen. Diese Paste auf allen Hälften verteilen und zuklappen. Zum Schluss in Viertel schneiden.

Die Zwiebel und die zweite Knoblauchzehe in feine Ringe schneiden. Nun den Käse, Zwiebeln und Knoblauch in die Gläser geben. Nach Belieben Pfefferkörner und Wachholder hinzugeben. Abschließend mit Öl aufgießen, bis der Käse bedeckt ist. Die Gläser mindestens 2-4 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.



Dauer
30 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE