

LIMBURGER "GARTEN-GLÜCK"

Saurer Käse mit Herz & Würze

Einleitung: Stell dir einen lauen Sommerabend vor, ein frisch gezapftes Bier und eine Brotzeitplatte, die keine Wünsche offen lässt. Unser SSaurer Käse ist eine Hommage an die Tradition: Der cremige Limburger verliert durch das sanfte Abschaben der Rotschmiere seine strenge Note und verbindet sich stattdessen leidenschaftlich mit der nun noch feiner abgestimmten Vinaigrette. Die No 20 Brotzeit Gaudi kitzelt mit ihren rustikalen Kümmelnoten und der bunten Paprika-Optik genau die richtige Portion Alpen-Feeling aus dem Gericht heraus.

ZUTATEN

Basis & Käse

- 200 g Limburger (am Stück)
- 1 große rote Zwiebel
- Radieschen (optional für Crunch)

Vinaigrette & Gewürze

- 2 EL heller Essig
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- 1-2 TL No 20 Brotzeit Gaudi
- Ein Schuss Mineralwasser

ZUBEREITUNG

1. Den Käse vorbereiten:

Nimm den Limburger aus der Packung. Kratze mit der stumpfen Seite eines Messers vorsichtig die orangefarbene Rotschmiere ab, bis der helle Kern zum Vorschein kommt. Den Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.

2. Das Zwiebelbett & Vinaigrette:

Verteile feine Zwiebelringe über dem Käse. Mische Essig, Öl, Mineralwasser und die "No 20 Brotzeit Gaudi". Die Paprikaflocken sorgen sofort für Aroma und Farbe.

3. Das Finale:

Gieße die Vinaigrette gleichmäßig über den Käse. Lass das Gericht mindestens 15–20 Minuten ziehen, damit die Aromen der Brotzeit Gaudi tief einziehen können.

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Serviere dieses würzige Gedicht am besten mit einer dicken Scheibe frischem Bauernbrot und einer ordentlichen Portion Butter – ein purer Genuss, der zeigt, wie edel Bodenständigkeit schmecken kann!