

Rezept des Monats



Zutaten:

- 200 g Schafscamembert (am besten gut gereift, Zimmertemperatur)
- 100 g Frischkäse (natur oder mit Kräutern)
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 40 g weiche Butter
- 1–2 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Kreuzkümmel (optional, norddeutsche Variante)
- 1 Schuss norddeutsches Bier (z. B. Flensburger, Jever oder Duckstein) – ca. 2 EL
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Apfelessig oder ein Spritzer Zitronensaft
- Frischer Schnittlauch zum Garnieren
- Optional: etwas körniger Senf und Gewürzgurke zum Servieren

1. Käse vorbereiten:
2. Den Schafscamembert in kleine Stücke schneiden oder mit einer Gabel zerdrücken. Je reifer er ist, desto besser lässt er sich verarbeiten.
3. Mischen:
4. Butter, Frischkäse, Senf, Paprikapulver, Kreuzkümmel und einen Schuss Bier in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel oder einem Holzlöffel gründlich vermengen.
5. Camembert unterheben:
6. Den Schafscamembert einarbeiten, bis eine cremige, leicht stückige Masse entsteht. Je nach gewünschter Konsistenz evtl. noch etwas Bier oder Frischkäse zufügen.
7. Abschmecken:
8. Mit Salz, Pfeffer und Apfelessig (oder Zitronensaft) abschmecken.
9. Zwiebeln hinzufügen:
10. Die feinen Zwiebelwürfel zuletzt unterheben, damit sie knackig bleiben.
11. Kühlen & Servieren:
12. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen.

