

# SAURER KÄS

8 Rezept für 4 Portionen | ⌚ Zubereitungszeit: 20 - 30 Minuten

## Zutaten

- 500 g Allgäuer Weichkäse mit Rotschmiere-Rinde (z.B. Backsteinkäse, Limburger, Romadur)
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 4 EL Obstessig (z. B. Apfelessig)
- 5 EL neutrales Öl
- etwas Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- etwas edelsüßes Paprikapulver
- frischer Schnittlauch

## Zubereitung

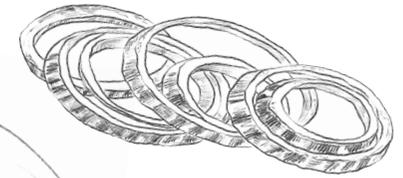
1. Den Weichkäse vor der Zubereitung Zimmertemperatur annehmen lassen.
2. Die Rotschmiere mit einem Messer abtragen bzw. abschaben und den Käse in ca. 5-6 mm dicke Scheiben schneiden. Die Käsescheiben anschließend dachziegelartig auf vier Tellern anrichten.
3. Die Zwiebel schälen, in feine Ringe hobeln und locker auf dem Käse verteilen.



*Neben der Herstellung von Hartkäse hat auch die Produktion von Weichkäse im Allgäu eine lange Tradition. Carl Hirnbein führte bereits um 1830 den Limburger im Allgäu ein und legte damit als einer der ersten Allgäuer Käsepioniere den Grundstein für die Milchwirtschaft im Allgäu.*

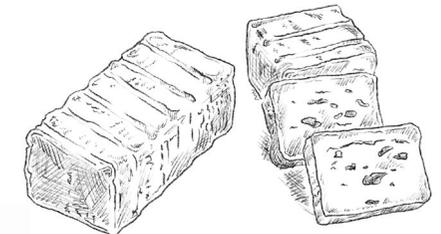


*Den zubereiteten Käse mit frischem Bauernbrot der Allgäuer Bäcker servieren. Die deftige Brotzeit rundet ein Stamperl Bayerischer Gebirgsenzian g.g.A. ab.*



*Auf dem Carl-Hirnbein-Erlebnisweg zwischen Missen-Wilhams und Weitnau gibt es an zahlreichen Stationen Einblicke in die Zeit vor und zu Hirnbeins Leben und seinem Wirken im Allgäu.*

4. Für die Marinade den Essig, das Öl und 5 EL Wasser mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, abschmecken und über den Käse träufeln. Das ganze im Anschluss etwa 10 Minuten ziehen lassen.
5. Zum Schluss je eine Prise Paprikapulver darüber stäuben und mit dem frischen Schnittlauch garnieren.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:  
[kulinarischeserbe.allgaeu.de](http://kulinarischeserbe.allgaeu.de)

