

Harzer Käse in Würzöl

Für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Pk. Harzer Käse á 4 Einzelstücke
- 5 Pfefferkörner, schwarz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Chilischote, getrocknet
- 2 Wacholderbeeren
- Öl

Vorbereitung ca. 10 Minuten, plus 5 Tage Zeit zum Durchziehen

1. Den Käse in die vorgegebenen Einzelstücke teilen und in ein mit Deckel verschließbares Glas geben.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch in fein Scheiben schneiden, oder hobeln und über den Käse geben.
3. Die Gewürze zugeben und alles mit so viel Öl auffüllen, dass der Käse bedeckt ist. Glas verschließen und mindestens 5 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Zum Servieren den Käse aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebel- und Knoblauchscheiben darauf verteilen und mit einem mit etwas Butter bestrichenem Bauernbrot genießen.

Ideal als Imbiss.