

Schafskäse pikant einlegen



- **Gang:**Abendessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 3 - 4 Gläser nach Größe
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3 - 4 Gläser nach Größe', 'yield' : '' });
```

Schafskäse pikant einlegen lohnt sich in jedem Fall! Vor dem Verzehr empfiehlt unser Chefkoch Fritz Grundmann, den eingelegten **Schafskäse 14 Tage lang durchziehen** zu lassen.

Danach ist der Schafskäse pikant eingelegt, kühl und dunkel gelagert, **2 Monate haltbar**. Grund genug, einen kleinen Vorrat für ein kaltes Abendessen im Kühlschrank zu haben.

Das beste an selbst eingelegtem Schafskäse ist, dass man je nach Geschmack die eigenen Lieblingskräuter verwenden kann.

Soll der Schafskäse beispielsweise im Salat die Vorspeise eines Menüs bestimmen, können Sie zum Einlegen andere Komponenten des Hauptgangs verwenden. So lässt sich ein roter Faden im Menü erkennen und macht es zu etwas ganz Besonderem - das nennt man gekonntgekocht mit Pfiff!

Zutaten

- 500 g fester Schafskäse, gewürfelt
- 1/2 l- ¾ l Olivenöl (Geht auch mit Pflanzenöl)
- 3 - 4 rote Chilischoten entkernt, in Ringen
- 50 g schwarze, entkernte Oliven
- 50 g grüne, paprikagefüllte Oliven
- 4 - 5 halbierte Knoblauchzehen
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 2 El Pfefferkörner
- Einige Stiele frischer Thymian und / oder Dill

Zubereitungsart

Schritt1

Zuerst die Einweckgläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen.

Schritt2

Den Käse in Würfel oder Scheiben schneiden und mit den Oliven, Chilischoten, Kräutern und Gewürzen in die Gläser schichten. Mit Öl aufgießen, bedecken und fest verschrauben.

Schafskäse pikant einlegen - Gemüse selbst einlegen

Bei GekonntGekocht finden Sie viele weitere Rezepte und Anleitungen für eingelegtes Gemüse. Zum Einlegen eignen sich wunderbar Tomaten, Rote Beete oder aber die Dauerbrenner „eingelegte Gurken„. Neben einer klassischen Rezeptur finden Sie bei GekonntGekocht auch ein tolles Rezept für scharf-saure Gurken mit Peperoni und Zwiebeln.

Entdecken Sie die Rezeptvielfalt von GekonntGekocht. Alle Rezepte sind durch unseren Chefkoch Fritz Grundmann handverlesen, bieten Hilfestellungen und wertvolle Tipps.

Rezeptart: Fingerfood, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** einlegen, naturbelassen, preiswert, unkompliziert, vielseitig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)475
- KH (g)3,3
- Fett (g)42
- Eiweiß (g)22
- Ballast (g)1,8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schafskaese-pikant-einlegen/>