



Bratkäse mit süss-saurer Zwiebel - Queijo Coalho

Queijo Coalho ist ein junger, fester Käse der ursprünglich aus Brasilien stammt. Er wird für eine kurze Reifezeit in Salzlake eingelegt. Er schmilzt nicht so leicht und ist deshalb ideal zum Braten in der Pfanne und zum Grillieren. Nach dem brasilianischen Vorbild produziert Roland Rüegg in Ringwil bei Hinwil diesen Grillbratkäse, der unter dem "natürli"-Label vermarktet wird.

Dazu ein süss-saurer Kompott aus der milden Tropea-Zwiebel, gewürzt mit wenig Senf und fruchtig, mildem Pul biber, dem türkischen Paprika. Dazu wenig Sultaninen und Pinienkerne, die dem Kompott etwas Struktur geben.

Zutaten (1-2 Vorspeisen)

100g Bratkäse
140g Tropea-Zwiebel
(ca. 1/2 Zwiebel)

Sud:

5cl weisser Blasamico
5cl Wasser
1/2Tl Dijon-Senf
1/2Tl Pul biber
1/2El Sultaninen
1/2Tl Pinienkerne
2g Salz (1/3Tl)

Pfeffer zu abschmecken

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und quer zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden.

Alle Zutaten für den Sud aufkochen. Zwiebelscheiben zugeben und ca. 15 Minuten lebhaft köcheln lassen. Der Sud sollte zum Schluss deutlich eingekocht sein.

Auskühlen lassen und mit Pfeffer abschmecken.

Käse zu ca. 2-3cm breiten Streifen schneiden und in der trockenen Bratpfanne auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Heiss anrichten und mit dem Zwiebel-Kompott nappieren.





