



## **Nakládaný hermelín (Eingelegter Käse)**

Eine tschechische Spezialität, von der es so viele Rezeptvarianten gibt, wie hierzulande Nudel- oder Kartoffelsalatrezepte



### **Zutaten für ein Glas**

3 Hermelinkäse, alternativ Camembert

Knoblauch, fein gehackt

Paprikapulver

Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

eingelegte Pepperoni, in Stücke geschnitten

eingelegte Paprika, in Stücke geschnitten

Sonnenblumenöl

Olivenöl

Gewürze: Piment, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, weitere Kräuter wie Thymian, Rosmarin nach Gusto



## Zubereitung

Den Käse horizontal durchschneiden, und auf der weichen Seite mit Paprikapulver und gehacktem Knoblauch bestreuen. Die Käsehälften wieder zusammensetzen.



In ein großes, verschließbares Glas (oder in eine andere verschließbare Glasdose) einen Teil der Zwiebelringe, Paprika- und Peperonistücke und einen der drei Käse schichten. Den Käse dann mit weiteren Zwiebelringen bedecken, wieder Gemüse schichten, Käse darauf setzen, danach Zwiebelringe streuen und solange weiter arbeiten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Die beiden Ölsorten mit Lorbeerblättern, Piment- und Pfefferkörnern mischen, anschließend die Öl-Gewürzmischung ins vorbereitete Glas gießen (alle Zutaten sollten bedeckt sein) und gut verschließen. Mindestens 4 Tage gekühlt ziehen lassen.

Mit Graubrot servieren.