

Käseauswahl



Käseauswahl

Darf bei einem großen Menü nicht fehlen.

Zutaten:

Immer darauf achten, dass Weich- und Hartkäse sich ergänzen. Ein Blauschimmelkäse, ein Ziegenkäse und ein Frischkäse gehören eigentlich immer dazu.

Die Weichkäse sollten immer gut reif sein. Wenn Frankreich-Liebhaber zu Besuch sind, eher sehr reif.

Zubereitung:

Käse mindestens zwei Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, Frischkäse eine Stunde vorher.



Mit einer Auswahl an verschiedenen Käsemessern für Hartkäse und Weichkäse kann man Gäste immer wieder verblüffen, vor allem, wenn man weiß, welches Messer für welchen Käse am besten ist.

Von links nach rechts:

"normales" Käsemesser
Buttermesser (Frischkäse)
Hartkäse (Parmesan o.ä.)
Schnittkäse (z.B. Bergkäse)
Schnittkäse (z.B. Gouda)
Weichkäse (Camembert ...)

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Nachspeisen, Käse, international

Texte und Foto: Walter
Stand 15.01.2023