




# Sumiswalder Käseplatte mit Himbeer-Chutney

## Zutaten

Himbeer-Chutney  
½ rote Zwiebel, fein gehackt  
1 EL Butter  
1 Stück Sternanis  
1 Prise Nelkenpulver  
½ TL rosa Pfeffer  
Wenig Cayennepfeffer  
150 g Himbeeren  
75 g Rohrzucker  
Wenig Salz

 800 g – 1 kg Käse  
z.B. Gotthelfkäse, Chlöisu Chäs,  
Chrüter Joggeli, Vrenelis Chrüter-  
Chäsli, Nonnenstolz, Nouss, etc.

## Garnituren

Nüsse und Kernen, Früchte nach Saison, z.B. Himbeeren, Erdbeeren oder Aprikosen, Nektarinen oder Kirschen, Pfeffer, grob zerstoßen, Kräuter und Essblüten

## Zubereitung

**1** Himbeer-Chutney: Zwiebel in der Butter andämpfen. Gewürze beifügen und kurz mitrösten. Restliche Zutaten beifügen, unter gelegentlichem Rühren 15-20 Minuten zu Chutney einkochen. Sofort in ein Glas geben, gut verschliessen und auskühlen lassen.

**2** Käse mit den restlichen Zutaten auf ein Holzbrett legen, frisch servieren und das Himbeer-Chutney mit den verschiedenen Käsesorten geniessen.

## Infos

Butter und Käse erhalten Sie in der Dorfkäserei Sumiswald. Statt Himbeeren Brombeeren oder eine Beerenmischung verwenden. Heiss eingefüllt und sofort verschlossen, lässt sich das Chutney kühl und dunkel 2-3 Monate aufbewahren. Einmal geöffnet rasch geniessen und im Kühlschrank aufbewahren. Dazu passen Butterzopf, Bauernbrot, Knäckebrot oder Gschwelli.

 4-6  30 Minuten und ca. 2 Stunden oder über Nacht auskühlen lassen