



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