

Weinhaus Kessel GmbH

Ernst-Ludwig-Straße 3
55291 Saulheim
Tel +49 (0)6732/960242
www.kissel-weine.de



Rezept aus Marika's Kochbuch "Zum und mit Wein"

Ziebeleskäs

Die Herkunft dieses Gerichtes ist Oberfranken. Der Name stammt von der früheren Verwendung. Der Ziebeleskäs wurde früher ungewürzt als Futter für ganz junge Küken (den "Zieballi") verwendet.

Zutaten:

400 gr körniger Frischkäse
2-3 Eßl. Schlagsahne
1 Bd. Schnittlauch
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Friskäse, Sahne, Salz und Pfeffer verrühren, Schnittlauch in Ringe schneiden und unterrühren. Einige Schnittlauchröllchen zum Garnieren verwenden. Zugedeckt kalt stellen.
Dazu kann man Cracker, Laugenbrezel oder frisches Baguette reichen.