



Gebackener Bergkäse mit Feigensenfchutney

Zutaten:

500g (Oberstdorfer) Bergkäse
2 Eier
2 EL Mehl
Ca. 50 g Semmelbrösel
3 Feigen
2 Äpfel, 1 Birne
1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
Englisches Senfpulver
Etwas Gemüsebrühe (funktioniert auch mit Wasser) & Essig
Pflanzenfett zum Ausbacken

Zubereitung Chutney:

- Für das Chutney Zwiebel, Äpfel und Birne schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken.
- Obst und Gemüse mit etwas Öl in einer Pfanne einige Minuten farblos anschwitzen.
- Mit Brühe (oder Wasser) ablöschen und nur so viel Flüssigkeit eingießen, damit das Obst nicht ganz bedeckt ist.
- Bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. einkochen lassen, ständig umrühren und immer etwas Flüssigkeit nachgießen.
- Kurz vor Ende der Garzeit (das Chutney sollte eine dickliche, eingekochte Konsistenz haben) die fein gewürfelten Feigen dazugeben, 5 Minuten mit köcheln lassen und mit Essig, englischem Senfpulver, Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken. Abkühlen lassen.

Zubereitung gebackener Bergkäse:

- Eier verquirlen, Mehl und Semmelbrösel jeweils in eine Schüssel geben.
- Den Bergkäse entrinden und in 10 cm lange, gleichmäßige Stücke schneiden.
- Anschließend im Mehl, Ei und in den Semmelbröseln wenden. Ein zweites Mal durch das Ei und die Brösel ziehen und auf die Seite stellen.
- Währenddessen das Fett in einem hohen Topf auf ca. 180°C erhitzen und den Bergkäse darin goldgelb backen.

Unsere Empfehlung: Servieren Sie zum gebackenen Bergkäse mit Feigensenfchutney einen frischen Feldsalat.



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★