



Ziegenkäse Crème Brulée mit Zwetschken-Mohn
Chutney und Walnussbrotschips



Zutaten für 10 Portionen

250g Ziegenkäserolle natur

4 Dotter

375ml Schlagobers

125ml Milch

Salz

weißer Pfeffer



Thymian

Rosmarin

brauner Zucker

HIRSCH's Zwetschken-Mohn Chutney

Walnussbrot

Zubereitung

Walnussbrotchips

Walnussbrot in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf einem Backblech auflegen und bei ca. 180°C für 7 – 10 Minuten goldbraun backen.

Ziegenkäse Crème Brulée

Milch, Schlagobers, Salz, weißer Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Ziegenkäserolle natur erwärmen bis sich der Ziegenkäse aufgelöst hat. Eidotter verrühren und unter die warme Masse rühren. Abschmecken und in Gläser füllen. Im Backrohr bei 90°C im Wasserbad für ca. 45 Minuten garen. Nach der Backzeit die Gläser aus dem Ofen nehmen und Erkalten lassen. Auf jedes Glas ein wenig braunen Zucker verteilen und flämmen. Mit HIRSCH's Zwetschken-Mohn Chutney und Walnussbrotchips servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dieses Rezept wurde für die Veranstaltung „Ein Fest für die Wirte“ der Niederösterreichischen Wirtshauskultur von Renate Stadlhofer und Rudi Hirsch WIRTSHaus Hirsch Delikatessen kreiert.

www.wirtshaushirsch.at

Mahlzeit 😊