

Zillertaler Graukäse NEU INTERPRETIERT

 30 min.
 leicht
 4

Das brauchst Du:

400 ml Traubensaft, 5 Blatt Gelatine, 250 ml **SCHLAGRAHM**,
300 g **GRAUKÄSE PREMIUM**, Salz, Pfeffer und einen Sahnespender

So machst Du's:

Die Gelatine nach Anweisung mit dem Traubensaft vermengen und kalt stellen. Den Schlagrahm aufkochen und das weiße Topfge vom Graukäse einbröseln. Dann mit dem Pürierstab mixen und abschmecken. Die Masse durch ein feines Sieb in den Sahnespender einfüllen und kalt stellen.

Das gelbe Speckige vom Graukäse in dünne Dreiecke schneiden und im Backofen – bei Grillfunktion – für ca. 10 Minuten knusprig backen.

Nun den erkalteten Graukäseschaum auf den Teller sprühen, einen Teelöffel vom gelierten Traubensaft abstechen und mit dem Graukäse-Cracker garnieren.

Genuss-Tipp:

Willst Du Deine Gäste bei der nächsten Grill- oder Dinnerparty so richtig überraschen? Dann ist diese Variante von unserem Graukäse ideal. Auf einem großen Löffel oder in kleinen Weck-Gläschen angerichtet – das perfekte Fingerfood für jede Party.

