

Pikanter Limburger

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

200 g Limburger, reif, 40% Fett
1 Zwiebel (150 g) fein gehackt
1 Frühlingszwiebel, gehackt
1 St Staudensellerie, gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt
2 TL Basilikum, gehackt
2 EL Keimöl
2 TL Worcestershire Sauce
1 TL Paprikapulver, rot, süß
1 Prs Salz

Balsamico Essig aus dem Zerstäuber
Reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den reifen Limburger klein würfeln. Die Stange Staudensellerie (am besten mit etwas Blättern), die Zwiebel, die Frühlingszwiebel und den Knoblauch fein hacken.

Alles in einer Schüssel mit dem Öl, der Worcestershire Sauce, dem Paprikapulver und dem Basilikum gut vermischen.

Mehrfach Balsamico Essig aus der Sprayflasche zugeben.

Schließlich mit einer Prise Salz und kräftig schwarzem Pfeffer aus der Mühle pikant abschmecken.



Am besten im geschlossenen Behälter, kühl gestellt, mindestens 1 – 2 Stunden ziehen lassen.

Dazu schmeckt eine ofenfrische Laugenbrezel und ein kühles, helles Bier ganz hervorragend.

Am nächsten Tag ein fast noch größerer Genuss, es sei denn, man will anschließend ins Theater.