



Eine Kreation von Steffen Stadler

Laugenstulle

mit Käse-Potpourri und
Kräuter-Birnen

Grundrezept: 10 Stück

Dieser Snack sieht nicht nur gut aus, er ist auch raffiniert verpackt. Laugenstange trifft Birne und drei Käsesorten. Das ist kreativ, innovativ und lecker. Dazu ein Genuss für Augen und Gaumen. Drei Käsesorten (Elbländer, Brie und Hüttenkäse), Birnen, Kräuter, Radieschen & Co sorgen für ein Snackvergnügen der besonderen Art.

Zutaten

10 Stück Laugenstangen
0,400 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
0,400 kg Tortenbrie
0,400 kg Hüttenkäse
0,200 kg Radieschen, gestiftelt
0,150 kg Rote Zwiebel
0,100 kg Frühlingszwiebel
0,050 kg Schnittlauch
0,300 kg frische Birnen
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Garnitur

Lollo Rossoblätter und Blattpetersilie

Herstellung:

Den Tortenbrie in Würfel schneiden und mit den Elbländer Mini-Käsewürfeln, dem Hüttenkäse, die in ca. 1 cm große Würfel geschnittenen Zwiebeln, den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln mischen. Dann die frischen Birnen, in ca. 0,5 cm große Würfel geschnitten, unterheben und mit Gewürzen abschmecken.

Die Laugenstangen längs ein- aber nicht durchschneiden, sodass Unter- und Oberseite weiter zusammenhängen. Die Laugenstangen mit Lollo Rosso-Salatblättern belegen. Darauf die Käsemasse verteilen und mit den Radieschenstiften und glatter Blattpetersilie ausgarnieren.

Nun wird jede Laugenstange raffiniert verpacken. Dazu die gefüllte Laugenstange mit einem breiten Steifen Pergamentpapier umwickeln und mit einem Stück Seil/Küchengarn zubinden. So wird der rustikale Stullencharakter betont und die Umwicklung sorgt für zusätzlichen Halt.

Gleichzeitig lässt sich die „Laugenstulle“ nun sauber anfassen und gut verzehren, ohne dass alles auseinanderfällt.



Harlinger Käse-Snack

Rezept-Nr. B0011

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de