



Eine Kreation von Wolfgang Reeb/Die Winzer
Final-Teilnehmer Käsebrötchen-Award 2019

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. K0009

Winzer Käse-Dipp

mit Mini-Brötchen am Spieß

ine kleine Snackmahlzeit. Die Idee: Die marinierten, lauwarmen Mini-Brötchen am Spieß,
kann man vor jedem Bissen in den heißen Käse-Dipp eintauchen. Lecker

Zutaten Käse-Dipp:

150 g Heinrichsthaler Gouda
150 g Heinrichsthaler Emmentaler
100 ml Weißwein
200 ml Sahne
100 ml Milch
60 g Schalotten, gewürfelt
10 g Butter
3 g Knoblauchzehe, gepresst
Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker (nach Geschmack)
Maisstärke

Rezept: Brötchenteig

260 g Mehl
150 ml warmes Wasser
21 g Hefe
5 ml Olivenöl
4 g Salz
2 g Zucker
Bauchspeck in Scheiben

Zubereitung Käse-Dipp

Schalotten und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Sahne und der Milch auffüllen. Kurz durchkochen lassen. Dann den Emmentaler und Gouda hinzugeben. Temperatur reduzieren. Käse schmelzen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker nach Geschmack abschmecken. Am Ende mit Maisstärke dem heißen Dipp die gewünschte Konsistenz verleihen, so dass man die lauwarmen Brötchen am Spieß gut eindippen kann.

Zubereitung Brötchen:

Hefe im warmen Wasser auflösen und Zucker und Salz dazugeben. Dann das Mehl unterrühren und mit dem Olivenöl zu einem glatten Teig kneten. Den Teig dann 30 Minuten ruhen lassen.

Kleine Brötchen formen und 10 min ruhen lassen. Vor dem Backen mit Pesto-Marinade bestreichen. Bei 220 °C backen. Nach dem Backen einen Bambusspieß einstecken.

Varianten: Pesto-Brötchen zusätzlich mit einer Scheibe Bauchspeck umwickeln oder Brötchen ohne Pesto mit Bauchspeck umwickeln.

Sonstiges: Die „Mini-Brötchen am Spieß“ können alternativ auch aus einem betriebsüblichen Baguette- oder Ciabatta-Teig hergestellt werden.