

Geräucherter Vacherin Mont-d'Or

Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.
Räuchern: ca. 45 Min.

RÄUCHERMATERIAL

- ca. 200 g Sägemehl (z.B. Buche)
- ca. 50 g gemischte Holzspäne (z.B. Buche, Tanne)
- 1 – 2 Wacholderzweige
- ½ Esslöffel Wacholderbeeren, zerdrückt
- 1 Bund Thymian

Einen Wok oder eine weite Bratpfanne heiss werden lassen. Sägemehl und Holzspäne, dann Wacholderzweige, Wacholderbeeren und Thymian begeben, ca. 2 Min. heiss werden lassen, unter gelegentlichem Mischen weiter erhitzen, bis ein leichter Rauch entsteht.

KÄSE

- 1 Vacherin Mont-d'Or (ca. 700 g), Raumtemperatur

Käse auf das vorbereitete Räuchermaterial legen. Wok zudecken, Käse bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. räuchern.

DAZU PASST: St. Galler Brot.

