

In Miso eingelegerter Käse



Beschreibung

Ein außergewöhnlicher Snack oder Aperitif: Käse, der in Miso eingelegt wird, entwickelt einen tiefen, herzhaften Geschmack mit einer feinen Umami-Note. Ideal zu Sake, Wein oder einfach als besondere Vorspeise.

Zutaten

- Fester Käse (z. B. Camembert, Gouda oder Tofu) – 200 g
- Miso – 3 Esslöffel
- Mirin oder Reiswein – 1 Esslöffel
- Zucker – 1 Teelöffel (optional)
- Frischhaltefolie

Zubereitungsschritte

1. Miso mit Mirin und Zucker verrühren, bis eine glatte Paste entsteht.
2. Ein Stück Frischhaltefolie auslegen und die Hälfte der Miso-Paste darauf verstreichen.
3. Den Käse darauflegen und mit der restlichen Paste bedecken.
4. Fest in die Folie wickeln und im Kühlschrank 1–3 Tage ruhen lassen.
5. Vor dem Servieren überschüssiges Miso leicht abwischen und in Scheiben schneiden.

Tipp

- Je länger der Käse im Miso ruht, desto intensiver wird der Geschmack.
- Auch mit Tofu oder Frischkäse sehr lecker.