

## Romadur auf Schwarzbrot überbacken

Warum der kleine Bruder vom Limburger so heißt weiß eigentlich niemand. In Bayern heißt er auch Backsteinkas. Er hat einen ausgeprägten kräftigen Geschmack – nicht jedermanns Sache.

Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben Bauernbrot oder Schwarzbrot  
4 Scheiben gekochten Schinken  
(ersatzweise Fleischwurst vom Ring)  
1 Romadur (200 g)  
1 große Zwiebel  
2 TL Dijonsenf  
1 El Olivenöl  
mildes Paprikapulver  
Petersilie zum Garnieren



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in etwas dickere Scheiben schneiden. In Olivenöl braun braten bzw. brutzeln wie man im Schwäbischen sagt – und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 Grad Ober- und Unterhitze einstellen. Nun die Brotscheiben mit den Schinkenscheiben belegen. Sollten Sie Fleischwurst mögen, dann entfernen sie zuerst die Schale bzw. Pelle und schneiden sie Sie dann in ca. 2 mm dicke Scheiben, die sie dann auf die Brotscheiben legen. Nun streichen sie den Schinken bzw. die Fleischwurstscheiben mit Senf ein. Der Romadur sollte schön reif sein, das heißt er sollte beim Anschneiden etwas davon laufen. Vorher müssen wir aber die Rotschmiere mit einem Messer entfernen. Dann den Käse mit einem scharfen Messer in etwas dickere Scheiben schneiden und auf das bereits belegte Schwarzbrot mit Schinken oder Fleischwurst – bestrichen mit Senf – legen. Nun wird das belegte Schwarzbrot im Backofen 10 Minuten überbacken. Der Käse sollte schön verlaufen. Zum Servieren legen wir auf das Romadur - Schwarzbrot die gebratenen Zwiebelringe, bestreuen das Ganze mit gehackter Petersilie und wer mag mit etwas Paprikapulver. Dazu passt hervorragend ein gutes Pils von der Gegend oder ein Krügler Moschd.