

Seelen mit Limburger überbacken

Der Limburger ist der große Bruder vom Romadur. Der Limburger hat seinen Namen von der belgischen Stadt und Provinz Limburg bei Lüttich. Er wird bei uns überwiegend im Allgäu hergestellt. Der stangenförmige Limburger gehört zu den Weichkäsen. Sein rindenloses Äußeres ist von typischer Rotschmiere überzogen, die auf die Behandlung des Käses mit Bacterim linenes zurückzuführen ist, einer schmierebildenden Mikrobekultur. Die Rotschmiere wird nicht mit gegessen, man schabt sie vor dem Genuss ab. Dieser pikante Geschmack macht ihn zum idealen Bierbegleiter. Auch der Geruch hält einen von anderen Menschen fern – sie gehen dann gerne auf Abstand – wie man so schön sagt.

Zutaten für 2 Personen:

4 Seelen (ersatzweise: franz. Baguette)
8 Scheiben gekochten Schinken
1 Limburger 40 % Fett (200 g)
2 große Zwiebeln
8 Champignons
2 TL Dijonsenf
1 El Olivenöl
mildes Paprikapulver
Petersilie zum Garnieren



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in etwas dickere Scheiben schneiden. In Olivenöl braun braten bzw. brutzeln wie man im Schwäbischen sagt – und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann die Champignons putzen und in etwas dickere Scheiben schneiden und in der bereits heißen Pfanne scharf anbraten. Herausnehmen und ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 Grad Ober- und Unterhitze einstellen. Nun die Seelen halbieren und mit den Schinkenscheiben belegen. Nun streichen sie den Schinken mit Senf ein. Der Limburger sollte schön reif sein (deshalb nach dem Kauf zimmerwarm 1 bis 2 Tage lagern), das heißt er sollte beim Anschneiden etwas davon laufen. (Wir Schwaben sagen: "Umgucka derfschd de, aber zum Veschber muaschd wieda do sei." Vorher müssen wir aber die Rotschmiere mit einem Messer entfernen. Dann den Käse mit einem scharfen Messer in etwas dickere Scheiben schneiden und auf die bereits belegten Seelen mit Schinken legen. Nun werden die halbierten, belegten Seelen im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten überbacken. Der Käse sollte schön verlaufen. Zum Servieren legen wir auf die Limburger - Seelen die gebratenen Zwiebelringe und die gebratenen Champignonsscheiben, bestreuen die überbackenen Seelen mit gehackter Petersilie und wer mag mit etwas Paprikapulver. Dazu passt hervorragend ein gutes Pils von der Gegend oder ein Krügler Moschd.

Beilage: Frische Salate

Guten Appetit wünschen die Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE