

Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers vom Grill



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 70 min.
Backzeit : 15 min.

Zutaten

- 1 Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine Thymianzweige
- 10 cl Cidre brut
- Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Den Grill auf 200 °C vorheizen.
2. Nehmen Sie unterdessen den Camembert aus seiner Holzschachtel, stechen Sie den Käse mit einer Messerspitze ein und lassen Sie ihn ca. eine Stunde im Cidre marinieren.

3. Die Schachtel in eine große Menge kaltes Wasser einweichen.
4. Den Knoblauch schälen, entkeimen und in Form von Mini-Stäbchen schneiden. Den Käse abtropfen, mit dem Knoblauch und mit Thymian spicken. Wickeln Sie den Käse in Backpapier ein und legen Sie ihn dann in seine feuchte Schachtel zurück, und anschließend für 15 Minuten auf den Grill, mit geschlossenem Deckel backen.
5. Heiß servieren, dazu ein paar geröstete Baguettescheiben reichen.



Recipe of Barbecued Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers



Recipe of Barbecued Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers



Recipe of Barbecued Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers



Recipe of Barbecued Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers

? **Tipps und Tricks:** Wenn Sie eine größere Anzahl Gäste erwarten, können Sie dieses Rezept auch mit einem Brie de



Meaux zubereiten. Sie können getrocknete Tomaten in den Käse spicken oder den Käse auch direkt auf dem Rost grillen.