Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Die perfekte Käseplatte: für jeden etwas

Zutaten

- 1 Junger Kuhmilchkäse Kräuterknoblauch
- 1 Junger Kuhmilchkäse Bockshornklee
- 1 Alter Schafskäse
- 1 Geräucherter Ziegenkäse
- 1 Geräucherte Nussmischung
- 1 Cracker mit schwarzem Pfeffer und Meersalz
- 1 Bio-Käsesalze
- Apple in Segmenten
- 1 Traditioneller Senf
- 1 Pfefferminzsenf

Sie suchen nach dem Geheimnis der perfekten Käseplatte? Suchen Sie nicht weiter! Mit unserer Käseplatte "für jeden etwas" schaffen Sie ein unvergessliches Trinkerlebnis. Von jungem bis altem Käse, von geräuchertem Käse bis hin zu besonderen Variationen mit Kräutern und Bockshornklee - auf dieser Platte ist alles dabei. Ideal für einen gemütlichen Abend mit Freunden oder der Familie. Denn sagen Sie es selbst, wer liebt nicht eine gut zusammengestellte Käseplatte?

Vorbereitung

1: Schneiden Sie den Käse in verschiedene Formen. Hier haben wir Streifen, Würfel, Punkte und Keile gewählt.
2: Der Kräuter-Knoblauch-Käse wird in Streifen geschnitten. Das geht am besten, wenn Sie den Käse zuerst halbieren. Dann in Scheiben schneiden und aus diesen Scheiben die Streifen machen.
3: Wir schneiden den Bockshornkleekäse in Würfel. Hier haben wir ein Stück herausgeschnitten, zwischen das du die Würfel legen kannst. Und wenn dir die Würfel ausgehen, kannst du natürlich einfach ein weiteres Stück abschneiden!
4: Sie können den alten Schafskäse an der Seite entlang schneiden. Da das Käsestück von einem größeren Laib abgeschnitten wird, erhalten Sie auf diese Weise diese schönen langen Käsestücke.
5: Geräucherter Ziegenkäse ist zylindrisch, und wenn man ihn der Länge nach schneidet und dann auch die Hälften noch einmal durchschneidet, erhält man lange Streifen, die man dann in kleinere Keile schneiden kann.
6: Verteilen Sie den Käse auf Ihrem Brett und belegen Sie es mit den Crackern, Nüssen und Käsesalzen. Dieses Brett hat auch Apfelsegmente und wir haben 2 leckere Senfsorten ausgewählt, die gut zum Käse passen. Das Brett ist fertig, Zeit zum Genießen!

Wussten Sie, dass es besser ist, eine Käseplatte 1 bis 2 Stunden im Voraus vorzubereiten?

Wenn Sie die Käseplatte 1 bis 2 Stunden im Voraus vorbereiten, können Sie sicherstellen, dass der Käse bereits Raumtemperatur erreicht hat. So kommen die Aromen noch besser zur Geltung!

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Dips & Saucen:** Kombinieren Sie die Käsesorten mit köstlichen Dips von Henri Willig, wie dem Sweet Jalapeno, dem Pineapple Ginger und dem Date Balsamic Dip.
- **Obst:** Obst auf der Käseplatte schafft Ausgewogenheit: Der frische, süße Kontrast intensiviert die Aromen des Käses.
- **Wein & Bier:** Ein leckeres Getränk darf nicht fehlen. Entscheiden Sie sich für einen köstlichen Chardonnay oder ein besonderes Bier von Henri Willig.

Ob Sie einen gemütlichen Abend zu Hause verbringen oder mit Freunden etwas trinken gehen, eine Käseplatte ist immer eine gute Wahl. Sie ist schnell zubereitet und bietet eine große Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Kombinationen.