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

# Luxus-Käseplatte mit Käsesorten der Familie Henri Willig und hausgemachter Birnen-Balsamico-Konfitüre

### Zutaten

- 1 Glorreiche Ziege von Henri Willig
- 1 Pure Perfektion von Riet Willig
- 1 Reines Gold von Wiebe Willig
- 1 Der große Trüffel von Martin Willig
- 1 Erhabene Schafe von Jacob Willig
- Geröstete Walnüsse
- Oliven mit Rosmarin
- Blutorange
- Rosmarin-Meersalz-Cracker
- Dünn geschnittener Apfel
- 1 Kletzenbrood
- 2 birne
- 6 esslöffel Balsamico-Essig

## Zubereitungsmethode Luxus-Käseplatte mit hausgemachter Birnen-Balsamico-Konfitüre

Eine luxuriöse Käseplatte zu machen war noch nie so einfach und so lecker! Diese Käseplatte ist der absolute Star auf der Party und wird jeden Gast beeindrucken. Mit einer köstlichen Balsamico-Birnenmarmelade als i-Tüpfelchen bringen wir einen Hauch von Raffinesse in Ihr Käseabenteuer. Bereiten Sie sich auf ein kulinarisches Spektakel vor, bei dem die Aromen verschiedener Käsesorten, knuspriger Cracker, Kletzenbrot, saftiger Blutorangen und schmackhafter Oliven auf einem wunderschönen Brett zusammenkommen. Machen Sie sich bereit für das ultimative Käseplattenerlebnis!

### Vorbereitung

1: Legen Sie den Feigen-Balsamico-Dip in der Mitte Ihres Brettes aus
2: Raspeln Sie schöne Scheiben der verschiedenen Käsesorten der Familie und legen Sie sie schön um den Feigen-Balsamico-Dip herum.
3: Legen Sie dann die verschiedenen Käsesorten rundherum aus. Es macht Spaß, sie auf verschiedene Arten zu schneiden, z. B. in Scheiben, Würfel oder schräge Stücke.
4: Die Cracker und das Klumpenbrot mit den Käsesorten anrichten
5: Die Blutorange in Scheiben schneiden und zwischen die Käsestücke legen. Mit den kleinen Apfelstückchen ebenso verfahren.
6: Streuen Sie die gerösteten Walnüsse und Oliven auf Ihr Brett

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

7: Schälen Sie die Birne und schneiden Sie sie in sehr kleine Würfel.
8: Mit 2 Esslöffeln Wasser in einen Topf geben und bei starker Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder gut umrühren! Sie können den Löffel benutzen, um die Birnenstücke etwas zu zerkleinern, so dass ein dickflüssiges Püree entsteht.
9: In der letzten Minute den Balsamico-Essig hinzufügen und noch 1 Minute köcheln lassen.
10: Geben Sie die Balsamico-Birnenkonfitüre mit einem kleinen Löffel in ein kleines Glas und servieren Sie sie zu Ihrer Käseplatte

## Sind Sie bereit für eine luxuriöse Käseplatte mit selbstgemachter Birnen-Balsamico-Konfitüre?

Mit diesem Rezept für Balsamico-Birnenkonfitüre und den Tipps von @courgetticonfetti gelingt Ihnen mühelos eine luxuriöse Käseplatte, die Ihre Gäste begeistern wird. Verleihen Sie Ihrer Party einen Hauch von Eleganz und genießen Sie die Geschmacksexplosion, die diese Kombination von Aromen zu bieten hat. Prost auf die perfekte Käseplatte!