

Bayerische Jause-Platte

Für 2 Portionen

2 geräucherte Mettwürstchen 300 g geräucherter Schinken 300 g Bergkäse
2 Weißwürstchen 1 Glas Süßer Senf

Wurstsalat:

500 g Leberkäse 8 Gewürzgurken 1 Frühlingszwiebeln
2 Zwiebeln 2 EL Senf (mittelscharf) 1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer 1 Prise Curry 1 Bisschen Essig
1 Bisschen Sonnenblumenöl

Krautsalat:

$\frac{1}{2}$ Weißkohl 1 Zwiebeln 1 TL Kümmel
1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Essig
Sonnenblumenöl Obazda 125 g Frischkäse
250 g Camembert 1 frische Paprika 4 Gewürzgurken
1 Zwiebel 1 Prise Pfeffer 1 Prise Salz
1 Tütchen Paprikapulver

Wurstsalat:

Den Leberkäse in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Die Gewürzgurken ebenfalls in Streifen schneiden und alles miteinander vermengen. Mit mittelscharfem Senf, Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz und Curry abschmecken. Zum Schluss die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel dazugeben.

Krautsalat:

Den Weißkohl vierteln und in dünne Streifen schneiden. Salz dazugeben und mit den Händen ordentlich durchkneten. Den Kümmel, Salz, Pfeffer, Zucker, Sonnenblumenöl und Essig dazugeben und wieder vermengen. Den Krautsalat ziehen lassen und erneut abschmecken.

Obazda:

Den Frischkäse mit dem kleingeschnittenen, cremigen Camembert verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Gurkenwasser durchkneten und abschmecken. Die frische Paprika, die Zwiebeln und die Gewürzgurken mit der groben Seite einer Reibe dazu reiben. Die Masse weiter verkneten und gegebenenfalls mit etwas Milch sämig rühren. Anrichten: (auf einem Holzbrett) Die Weißwürstchen in eine Schale mit heißem (nicht kochendem!!!) Wasser legen. Ca. 10 Minuten müssen die Würstchen vor dem Verzehr im Wasser ziehen. Die Schale auf das Holzbrett stellen. Den Kraut- und Wurstsalat in jeweils kleinen Häufchen drapieren. Den Bergkäse in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls anrichten, genauso wie den dünn geschnittenen geräucherten Schinken. Die in wenig Öl angebratenen Mettwürstchen in mittelgroße Stücke schneiden und auf das Holzbrett legen. Den Obazda in einem kleinen Schälchen servieren, den süßen Senf ebenfalls. Nach Belieben das Arrangement mit Radieschen und frischen Kräutern verzieren. Mit einem gemischten Brotkorb servieren.

Frank Rosin am 17. September 2014