

# Landfrauenküche | Ziegenfrischkäse mit Rote-Bete-Chutney

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Ziegenkäse:

- 4 Ziegenfrischkäse-Taler à 50 g
- 7 Schnittlauchhalme
- Rosa Pfefferbeeren

### Für Rote-Bete-Chutney:

- 300 g Rote Bete
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butterschmalz
- ½ TL Kräutersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Chilipulver
- Paprikapulver, edelsüß
- 1 Gewürznelke
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Traubensaft
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Ahornsirup
- 1 EL Aceto balsamico
- Saft ½ Zitrone

### Für die Knusperstangen:

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 5 g frische Hefe
- ½ TL Salz
- 2 EL Naturjoghurt
- Mehl für die Arbeitsfläche

## Zubereitung:

Für die Knusperstangen am Vortag alle Zutaten und ⅓ Liter Wasser zu einem glatten Hefeteig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank 12 – 18 Stunden gehen lassen. Am nächsten Tag auf bemehlter Arbeitsfläche 20 – 30 g schwere Teigstücke zu 15 – 20 cm langen, an den Enden spitz zulaufenden Stangen formen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech zugedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Stangen im Ofen auf mittlerer Schiene 10 – 12 Minuten backen.

Für das Chutney Rote Bete weich garen, schälen und in 3 mm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und im Butterschmalz hellbraun andünsten. Kräutersalz, Pfeffer, 1 Prise Chilipulver, 1 Prise Paprikapulver, Gewürznelke, Lorbeerblatt und Traubensaft dazugeben und aufkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und den Sud damit binden. Ahornsirup und Rote Bete zufügen und 30 Minuten ziehen lassen. Nelke und Lorbeerblatt entfernen und das Chutney mit Essig und Zitronensaft abschmecken.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Ziegenfrischkäse-Taler im Ofen auf mittlerer Schiene 3 – 5 Minuten erwärmen.

Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden. Rote-Bete-Chutney als Kranz auf Teller verteilen. Die mit Schnittlauch und Rosa Pfeffer garnierten Ziegenfrischkäse-Taler in die Mitte geben. Dazu die Knusperstangen reichen.

*Rezept: Barbara Schober*

*Quelle: Landfrauenküche vom 26.10.2012*