

## Allgäuer Weißlacker mit eingelegten Gurken & Zwiebeln



### Königlicher Käse mit extra starkem Charakter

Er ist zweifelsfrei ein Allgäuer Kulturgut mit unverwechselbarem, intensivem Geschmack und Geruch. Wer im Zugabteil allein sitzen möchte, muss nur ein Stück Weißlacker im Rucksack mitnehmen. Der rindenlose, halbfeste Schnittkäse ähnelt äußerlich einem Schafskäse, schmeckt aber deutlich kräftiger.

Ein königliches Patent für diesen Käse ist für das Jahr 1876 urkundlich belegt. Das geografische Gebiet umfasst die Landkreise Ravensburg und Bodenseekreis sowie den Regierungsbezirk Schwaben.

Ich liebe diesen pikanten Käse als extra Gewürz in Käsespätzle, als Geheimzutat sozusagen. Und er schmeckt mir zu kühlem Bier, entweder pur auf Brot bzw. Breze oder angemacht mit Zwiebeln.

Ich habe eine rassige Vespervariante ausprobiert. Hier die Rezeptur für "**Allgäuer Weißlacker mit eingelegten Gurken & Zwiebeln**":

### Zutaten

Für 4 Personen:

- 200 g Allgäuer Weißlacker (Käsespezialität)
- 250 g rote Zwiebeln
- 400 g Gurke
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL Honig
- 50 g Zucker
- 200 ml Apfelessig
- 200 ml Apfelsaft
- 50 g Zucker
- Je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- etwas Pfeffer und Salz
- **Zum Servieren:** Frühlingszwiebeln, Laugenbrötchen, Tomaten, Sonnenblumen- oder Rapsöl mit Knoblauch verfeinert

## Zubereitung

Die Salatgurke schälen und längs halbieren. Die inneren Kerne mit einem Teelöffel auskratzen. Die Gurken in 1 cm Würfel schneiden (oder mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen).

Die roten Zwiebeln schälen und in feine Ringe hobeln oder schneiden.

In leere, saubere Gläser die Gurken und die Zwiebelringe separat schichten.

In einem Topf 150 ml Apfelessig, 200 ml Apfelsaft, 100 ml Wasser, 50 g Zucker, 1 TL Honig, 1 TL Salz, gehackte Knoblauchzehe, etwas Pfeffer, Thymian und Rosmarin aufkochen. Dann die heiße Flüssigkeit über die Zwiebeln und Gurken im Glas gießen. Deckel aufsetzen und abkühlen lassen. Am Besten über Nacht marinieren lassen.

Zum Anrichten Tomatenscheiben in vier Teller legen. Salzen und pfeffern. Dann darauf den Allgäuer Weißlacker in kleine Stücke brechen und auf die Tomaten setzen. Mit Öl beträufeln.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und darüber streuen. Dazu eingelegte Zwiebelringe und Gurken reichen. Mit Laugenbrötchen servieren.

