

# Emmentaler auf Wiesn-Art



## Zutaten:

Emmentaler am Stück

feines Salz

schwarzer Pfeffer (fein gemahlen)

Radieschen und Essiggurken (für Deko)

## besondere Hilfsmittel:

Sparschäler oder Aufschnittmaschine

1. Emmentaler sehr dünn schneiden, je nach Größe des Stückes mit einem Sparschäler oder mit einer Aufschnittmaschine.

2. Käsescheiben kräftig salzen und pfeffern. Je nach Größe aufrollen oder gefällig aufeinander legen.

3. Mit gewaschenen halbierten Radieschen oder mit Radieschenscheiben und/oder Essiggurken dekoriert anrichten.



Obiges Bild zeigt eine Portion Emmentaler auf dem Straubinger Gäubodenvolksfest 2019.

## Hinweise:

Dünn geschnitten, stark gesalzen und gepfeffert - so bekommt man Emmentaler auf dem Oktoberfest oder anderen Volksfesten in Bayern. Eignet sich auch für private Bierfeste.

Der Sinn dahinter: Nach dem Genuss bekommt man viel Durst.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Brotzeit und Biergarten, Käse, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023