

Von Alexander Rufibach, eidg. dipl.  
Küchenchef, Gasthof «zum Brunnen»,  
Fraubrunnen

## Wie stellt man Formaggini in Öl her?

Man füllt ein Glas, das sich luftdicht  
schliessen lässt (z. B. Einweckglas,  
«Bülacher»), zu einem Viertel mit

*Olivenöl oder Sonnenblumenöl sowie je  
nach Wunsch einzeln oder zusammen  
Knoblauch*

*Basilikum*

*Lorbeer und/oder*

*Pfefferkörner*

Die Formaggini (reiner Ziegenkäse)  
langsam eintauchen, damit sich keine  
Luftblasen bilden. Sollten sich solche  
trotzdem zeigen, ans Glas klopfen, bis  
die letzte Luftblase aufgestiegen ist.

Die Käsli müssen mit Öl bedeckt sein  
und es während der Lagerung auch  
bleiben. Sinkt der Ölspiegel, gibt man  
Oliven hinein oder ein kleines Glas.

Kühl und dunkel aufbewahren.

Die Käsli sollten mit sauberem Besteck  
dem Glas entnommen werden. Das Öl  
kann bis zu seinem Verfalldatum  
mehrmals für «Formaggini sott' olio»  
gebraucht werden. (ram.)