HOME BRUNCH · FREEBIE

Das Käse-*Kamin*-Board

Ein Kamin aus Käseziegeln, Flammen aus Cheddar und Socken aus Salami: das Board, um das sich an Weihnachten alle versammeln. Genau so habe ich es im Reel gelegt: mit dieser Einkaufsliste, Schritt für Schritt und mit echten Zeiten.



3–4
Personen

20 Min.
vorbereiten

ca. 30 Min.
legen

Einkaufs*liste*

KÄSE

- [ ] **Cheddar** — orange Ziegel und Flammen — 2 × 200 g
- [ ] **Gouda am Stück** — helle Ziegel und Tannenbäume — 450 g
- [ ] **Emmentaler am Stück** — Sterne und Würfel zum Auffüllen — 1 Stück
- [ ] **Brie-Spitze** — Kaminsims und Fellrand — 1 Stück

WURST

- [ ] **Salami, große dünne Scheiben** — Salami-Rosen und Socken — 2 Pck.
- [ ] **Paprikasalami am Stück** — Weihnachtsmann-Stiefel — 1 Stück
- [ ] **Prosciutto** — locker gefaltete Bänder — 1 Pck.

KNUSPRIGES

- [ ] **Saltletts (Salzstangen)** — Holzscheite und Kaminsims — 1 Pck.
- [ ] **Tuc-Cracker** — Rand — 1 Pck.
- [ ] **Ritz-Cracker** — Rand — 1 Pck.

OBST, NÜSSE & GRÜN

- [ ] **Rote Trauben** — Glut im Kamin und Lücken füllen — 500 g
- [ ] **Brombeeren** — Kranz und Lücken — 125 g
- [ ] **Cranberries** — Girlande und Kugeln — 200 g
- [ ] **Pflaumen** — halbiert als Füller — 2 Stück
- [ ] **Walnüsse und Pekannüsse** — Lücken füllen — je 1 Pck.
- [ ] **Frischer Rosmarin** — Girlande, Kranz, Tannengrün — 25 g

Außerdem: großes Holzbrett, scharfes Messer, Sektglas für die Rosen, kleiner Sternausstecher

SCHRITT FÜR SCHRITT

So baust du deinen *Kamin.*

Genau in dieser Reihenfolge habe ich im Video gelegt: erst der Kamin, dann Rosen und Rand, zum Schluss die Deko. Die Zeiten sind echt, gestoppt beim Legen.

Vorher, ca. 20 Min.: Cheddar und Gouda in Ziegel von ca. 2 × 1,5 cm schneiden, ein Stück Cheddar in Dreiecke für die Flammen. Aus Gouda Dreiecke für die Tannen, aus Emmentaler Sterne. Brie in Scheiben und ein paar Würfel, Paprikasalami in Stücke.



Die Zahlen zeigen, in welchem Schritt etwas aufs Brett kommt. Gesamt: ca. 28 Min. legen.

1 Ziegelmauer legen ca. 4 Min.
Cheddar- und Gouda-Ziegel im Wechsel als umgedrehtes U in die Mitte legen, unten offen. Innen eine Öffnung von etwa 8 × 10 cm frei lassen.

2 Feuer machen ca. 3 Min.
Die Öffnung mit roten Trauben füllen. Zwei Lagen Saltletts als Holzscheite unten hineinlegen, Cheddar-Dreiecke als Flammen davor aufstellen. Mein Lieblingsmoment!

3 Sims und Tannen ca. 1,5 Min.
Saltletts quer oben auf die Mauer legen, darauf Brie-Scheiben. Links und rechts oben Tannen aus Gouda-Dreiecken legen.

4 Salami-Rosen ca. 1,5 Min.
Salami mit dem Glas-Trick zu großen Rosen formen und neben den Kamin und in die Ecken setzen.

5 Rand und Auffüllen ca. 6 Min.
Tuc und Ritz in Reihen an den Rand legen. Lücken mit Trauben, Prosciutto-Bändern, Brombeeren, Pflaumen, Nüssen und Emmentaler-Würfeln füllen.

6 Girlande, Sterne und Kranz ca. 5 Min.
Rosmarin als Girlande auf den Sims, Käsesterne und Cranberries darauf. Oben einen Kranz aus Rosmarin mit Brombeeren legen.

7 Socken und Stiefel ca. 6 Min.
Zwei Socken aus Salami mit Brie-Rand an die Mauer hängen. Unten vor den Kamin zwei Stiefel legen (Trick unten). Zum Schluss alles mit Rosmarin-Zweigen auflockern.

DER STIEFEL-TRICK

Weihnachtsmann-Stiefel *in 1 Minute*

Ein Stück Paprikasalami als Schaft, darunter ein Würfel Brie als Fellrand und noch ein Stück Paprikasalami quer als Fuß. Fertig ist der Stiefel, ganz ohne Schneiden nach Schablone. Für die Socken an der Mauer legst du zwei Salamischeiben übereinander und setzt einen Brie-Würfel als Bündchen darauf.



TIPPS & VARIANTEN

Damit dein Kamin *gelingt.*

Käse kalt schneiden

Direkt aus dem Kühlschrank lässt sich Käse am saubersten in Würfel schneiden. Danach 30 Minuten stehen lassen, dann schmeckt er aromatischer.

Gleich große Ziegel

Schneide erst eine Scheibe von 1,5 cm Dicke, dann Streifen, dann Würfel. Wenn alle Ziegel gleich groß sind, wirkt die Mauer ordentlich, und das macht den Wow-Effekt aus.

Am Vortag vorbereiten

Ziegel, Flammen, Sterne und Salami-Stücke kannst du schon am Abend vorher schneiden. Getrennt und gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Gelegt wird erst kurz vor dem Servieren.

Dazu trinken

Apfel-Zimt-Schorle mit Rosmarinzweig oder Glühpunsch aus Traubensaft.

Reste verwerten

Käsereste vom Schneiden kommen in Würfeln zwischen die Trauben oder am nächsten Morgen ins Rührei. Salamireste werden zu weiteren Rosen.

Das Wow im Bild

Fotografiere den Kamin von oben bei Tageslicht. Markier uns mit @theparlour_landstuhl, dann teilen wir die schönsten Kamine in unserer Story.

VEGETARISCH

Socken und Stiefel schneidest du aus roter Paprika statt Salami. Statt Salami-Rosen nimmst du Rosen aus dünn gehobelter Gurke oder einfach mehr Pflaumen und Trauben.

MINI FÜR ZWEI

Nur der Kamin mit Feuer und zwei Socken auf einem kleinen Brett. Dafür reichen je 100 g Gouda und Cheddar, 50 g Brie und eine Handvoll rote Trauben.

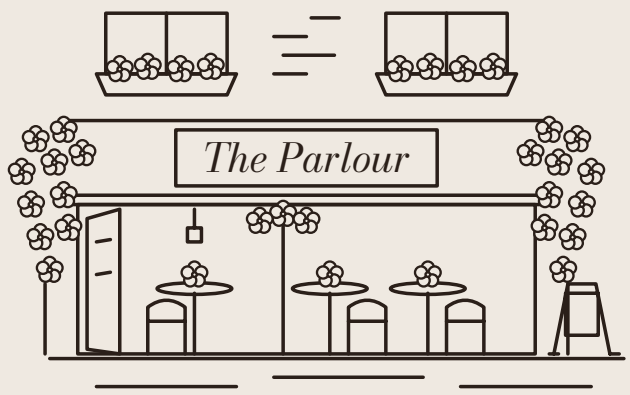
The Parlour
Café · Home Brunch · Small Business

parlour-cafe.de
Website

@theparlour_landstuhl
Instagram

parlour-cafe.de/gutschein
Gutscheine – das perfekte Last-Minute-Geschenk

Mo–Fr 9–15 Uhr
Öffnungszeiten · Schulstraße 4, Landstuhl



Frohe Weihnachten, ihr Lieben!