



Nachspeise

# Flambierter Camembert

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

1 Camembert oder Brie  
1 Ei  
Frisches Paniermehl  
50 gr Butter  
Weisse oder blaue Traubenbeeren  
Marc oder Grappa  
Engadiner- oder Früchtebrot

## Zubereitung

Vorbereiten:

Den Camembert in acht Stücke teilen. Die Schnittflächen im zerquirtem Ei und danach im Paniermehl wenden. Die panierten Camembert-Stücke auf einem Teller im Tiefkühler mindestens 15 Minuten kalt stellen.

Trauben waschen, Butter und Marc (oder Grappa) bereitleisten.

Flambieren:

Die Butter in der Flambierpfanne erhitzen. Die panierten Käsestücke darin beidseitig goldbraun braten.

Die Trauben hinzufügen, heiss werden lassen und mit Marc (oder Grappa) flambieren. Mit Engadiner- oder Früchtebrot servieren.

---

**Variante:** Traubenbeeren und Marc (oder Grappa) durch Birnenschnitze und Williams ersetzen.

---