

Kochen**Christina Speißer-Eberhardinger****Donnerstag, den 24.09.2020****Schinken-Gouda-Türmchen mit selbstgemachter Butter****Zutaten:****Für die selbstgemachte Butter:**

1 Bund Schnittlauch
400g Sahne
1 TL Fleur de Sel

Für den Belag:

200g Schinkenwurst, geschnitten (nicht zu dünn geschnitten)
200g Gouda, in Scheiben geschnitten (nicht zu dünn geschnitten)
1 festes Körnerbrot in Scheiben

Außerdem:

ein kreisrunder Ausstecher (Ø 5 cm)
Zahnstocher

Zubereitung:

1. Für die selbstgemachte Butter ein Backblech bereit stellen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Sahne steif schlagen. Das Fleur de Sel dazugeben und weiter schlagen bis sich Butter bildet. Die Buttermilch abgießen und die Butter weiter aufschlagen. Den Schnittlauch unterheben.
2. Die Butter auf das vorbereitete Backblech dünn streichen und im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe durchkühlen.
3. Die Schinkenwurst, den Gouda sowie die Butter und das Brot mit dem Ausstecher ausstechen. Pro Türmchen braucht man einen Kreis von der Schinkenwurst, einen Kreis vom Gouda, zwei Butterkreise und 4 Brotkreise.
4. Nun das Türmchen schichten: Brot, Butter, Schinkenwurst, Brot, Butter, Gouda und eventuell mit zwei Zahnstocher fixieren.

Unser Tipp: mit den Resten der Schinkenwurst und dem Gouda lässt sich wunderbar ein Wurstsalat zubereiten.