

Burrata

Apulischer Frischkäse mit Herz

Kennt ihr den *formaggio fresco*, der dem *Mozzarella* sehr ähnlich ist und innen aus einem weichen, cremigen Herz besteht? Wenn nicht, solltet ihr das schleunigst nachholen!

Was den Frischkäse ausmacht, woher sie kommt und das Wichtigste, nämlich wie sie verzehrt wird, erfährt ihr hier!

Aus was besteht der Frischkäse aus Apulien?

Die *Burrata* weißt nicht umsonst große Ähnlichkeit mit dem *Mozzarella* auf. Schließlich wird sie aus ihm hergestellt. Vielleicht ist euch die seltsame Form der *Burrata* schon einmal aufgefallen. Dabei handelt es sich um ein Säckchen, das nach oben hin zugeschnürt wird. Tatsächlich besteht dieses aus gezogenem *Mozzarella*. Gefüllt ist es mit *Stracciatella*. Bei letzterem handelt es sich um eine Mischung aus Sahne und gezupftem Käsebruch.

Ein Frischkäse mit Geschichte

Wie das bei so vielen Gerichten der Fall ist, wurde auch die *Burrata* aus einer Notlage heraus geboren. *Lorenzo Bianchino* gilt als Erfinder des Frischkäses. Im Jahr 1956 gab es in Apulien einen heftigen Schneefall. Dieser erschwerte den Transport von Milchprodukten, sodass der geniale Käser

beschloss, die gesponnene Paste aus Mozzarella als Schutzhülle zu verwenden, um Sahne zu konservieren. Das war die Geburtsstunde der Burrata. Ihr Name, der sich von *burro* (Butter) ableitet, spielt auf den Geschmack der buttrigen Füllung an.

Wie verzehrt man die Burrata?

In der vielfältigen Welt der frischen Milchprodukte ist die *Burrata* das Käseprodukt, das man unbedingt pur genießen sollte. Sie ist niemals nur Zutat eines Gerichts. Sie ist das Gericht selbst. Einsteiger können Sie begleiten mit etwas Olivenöl genießen, keinesfalls aber mit Balsamico-Essig. Dazu passen getoastetes Brot oder aromatische Tomaten und mediterrane Kräuter, wie Origano, Thymian oder Basilikum.

Rezepte mit Burrata findet ihr hier:

- **Dinkelreissalat mit Burrata**
- **Kalte Tomatensuppe mit Stracciatella**

Ich hoffe der Artikel über den apulischen Frischkäse war für euch informativ! Ich würde mich sehr freuen, wenn ihr euer Feedback hinterlässt.