

# Brie de Melun



Der Brie de Melun aus roher Kuhmilch gilt als König der Käse. Es handelt sich um einen Weichkäse mit Edelschimmelrinde und strohgelbem Teig. Er hat die Form einer Scheibe mit einem Durchmesser von 27 bis 28 cm. Man muss kein Käseexperte sein, um einen Brie de Meaux von einem Brie de Melun zu unterscheiden. Gleich auf den ersten Blick erkennt man, dass beide miteinander verwandt sind, wenngleich sie nur ihre Herkunftsregion gemein haben. Der als Vorfahre aller Brie-Käse geltende Brie de Melun ist wesentlich farbintensiver und kleiner. Bei Geruch und Geschmack sind die Unterschiede noch auffälliger. Der Brie de Melun hat vielfältige, komplexe Aromen. Während der Reifung wird sein Teig homogen und geschmeidig.



KÄSE  
AUS  
KUHMITCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1980

## ECKDATEN

**39**

Milchproduzenten

**4**

Herstellungsbetriebe

**3**

Reifungsbetriebe

**179**

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.briedemeauxetdemelun.fr](http://www.briedemeauxetdemelun.fr)



## Käse richtig schneiden

Von der Spitze zum Rand hin schneiden.



## Brote

Körner-Baguette  
Baguette Tradition  
Bauernbrot  
Kräuterbaguette  
Rosinenbrot  
Feigenbrot  
Speckbrot  
Sauerteigbrot  
Sesam-Baguette



## Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.  
In Maßen zu genießen.

Roter Loire-Wein  
Champagne brut  
Rotwein aus dem Jura  
Roter Bordeaux-Wein  
Roter Burgunder-Wein  
Ein roter Rhône-Wein  
Trockener Burgunder-Weißwein  
Trockener Elsässer Weißwein  
Trockener Weißwein aus Savoyen  
Amberbier  
Spritziger Rosé  
Pommeau





## Aussehen

Er hat eine flache runde Form mit vorspringenden oder abgerundeten Kanten. Man benutzt Formen mit einem Innendurchmesser zwischen 27 cm und 28 cm. Sein Gewicht liegt bei 1,5 bis 2,2 kg. Der Käse hat eine dünne Rinde bestehend aus einer mit roten oder braunen Streifen oder Flecken durchzogenen Weißschimmelschicht.



## Textur

Sein Teig ist homogen, seine Konsistenz ist weich bis leicht schmelzend.



## Geruch

Er hat einen ausgewogenen Geruch, der sowohl tierische als auch pflanzliche Aromen umfasst.



## Geschmack

Milchig