



Herstellung

Der Brie de Melun ist sehr verschieden im Vergleich zu seinem Verwandten dem Brie de Meaux. Die Milch stammt ausschliesslich aus dem Departement Seine et Marne und einigen Gemeinden der Regionen Aube und Yonne. Benötigt werden 13 Liter Milch, um einen Brie von 1,5 Kilo herzustellen.

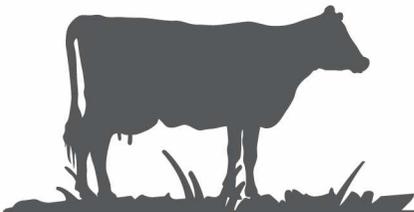
Die gesammelte Milch wird erhitzt und zum Gerinnen gebracht. Seine langsame Gerinnung, die etwa 18 Stunden dauert, unterscheidet ihn vom Brie de Meaux. Er wird mit einem traditionellen Handwerkzeug, auch « poche » genannt, in einer Schicht geformt. Nach dem Abtropfen wird der Käse gesalzen. Seine weisse Edelschimmelrinde ist mit braunen Striemen gezeichnet. Sein hellgelber Teig ist weich und offenbart einen sehr ausgeprägten Geschmack.

Er bekommt seinen Namen Brie de Melun erst nach 4 Wochen Reifung, so schreibt es das Pflichtenheft des AOP vor.

Geschichte...

Der Ursprung des Brie ist wenig bekannt. Es scheint, dass der Brie de Melun der Vorfahr aller Bries sei. Der aus Meaux ist jedoch der erste der in die Geschichte eingegangen ist und dies Dank Karl des Grossen gegen 774.

Er genoss davon und hätte gesagt : « Ich habe gerade eines der herrlichsten Gerichte überhaupt entdeckt ». Robert II le Pieux (Sohn von Hugues Capet) ass regelmässig davon in 999. Er macht diesen Käse populär Ende des 10. Jahrhunderts.



Champagne /
Ile de France