

REZEPT DER MOLKEREI HURSCHLER FÜR BRATKÄSE

ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- 150g Alpkäse
- 2-3 EL Most oder Weisswein
- 2 Mittelgrosse Brotscheiben oder 2 Gschwellti (Pellkartoffeln)
- Gewürze nach Belieben (Pfeffer oder Paprika)

ZUTATEN FÜR 1 PORTION

In eine beschichtete Pfanne kommt vor dem Käse je nach Menge des Käses 2 bis 3 Suppenlöffel Weisswein oder vergorenen Apfelsaft (Most). Geraffelter oder in Scheiben geschnittener Bratkäse, in der Pfanne langsam, mit nicht zu viel Hitze und unter ständigem rühren, schmelzen lassen. Den Käse anschliessend über die Brotscheibe oder Kartoffeln giessen. Nach Belieben mit Paprika oder Pfeffer bestreuen.

Ä Guetä!

