

Chäsgetschäder (Käsespeise aus dem Praettigau)

Kategorien: Käsegericht

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Butter
2		Zwiebeln; gehackt
250	Gramm	Weissbrot mit Rinde Vom Vortag, gewuerfelt
750	ml	Milch
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
250	Gramm	Appenzeller, reif
250	Gramm	Greyerzer, reif
100	Gramm	Freiburger Vacherin, reif

Anleitung:

Butter in einem Fondue-Caquelon oder einer emaillierten Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln beigeben, goldgelb daempfen. Weissbrot, Gewuerfelt, beigeben und kurz mitdaempfen. Milch zugeben, aufkochen und unter Ruehren ca. 10 Minuten leicht Koecheln lassen. Mit wenig Salz (wirklich aufpassen, denn Kaese ist salzig !!), Pfeffer und Muskat wuerzen. Die drei Kaesesorten an der Roestiraffel reiben, nach und nach, unter Stetem Ruehren, der Masse beigeben: sie soll cremig werden. Im Kochgeschirr auf den Tisch bringen und in die Teller schoepfen. Beachten: Das Getschaeder immer frisch zubereiten, es laesst sich Nicht aufwaermen. Unbedingt reifen Kaese verwenden, junger Kaese Macht das Gericht zaeh und schwerverdaulich. Als 'leichtes' Abendessen, mit Milchkafee als Getraenk.