

«Chäsgätschäder»

Rezept für 4 Personen



Prättigau



Man nehme:

1/2 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30g Butter
300g Weissbrot
6 dl Milch
1 dl Weisswein

Salz, Pfeffer, Muskat
300g Reibkäsemischung
(Prättigauer Alpkäse, Greyerzer, Appenzeller)
1 dl Rahm
1 cl Cognac

Zubereitung:

Zuerst Weissbrot in dünne Scheiben schneiden und in 3 dl Milch und dem Weisswein einlegen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Stunde ruhen lassen. Zwiebeln, Knoblauch hacken und in Butter andünsten. Brotmasse dazugeben. Das Ganze weiterdünsten und mit geriebenem Käse bestreuen. Den Rest der Milch dazugeben, dann etwas einkochen lassen. Die Masse wenden. Nochmals mit Käse bestreuen und den Rahm dazugeben. Zum Schluss einen Schuss Cognac und fertig ist das Chäsgätschäder. En Guätä!

Rezept vom Berghaus Sulzfluh in St. Antönien: www.sulzfluh.ch - Weitere köstliche Prättigauer Rezepte finden Sie auf www.praettigau.info