

ORIGINALREZEPT



Für 2 Personen

- 1 dl Weisswein oder Apfelwein
- 250 g Seiler Bratkäse
- 4 mittelgrosse Gschwellti (Pellkartoffeln) oder als Variante
- 2 grosse Brotscheiben
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Gewürze nach Belieben

Seiler Bratkäse raffeln und in eine Bratpfanne geben. Mit wenig Weisswein oder Apfelwein bei schwacher Hitze unter langsamem Rühren zum Schmelzen bringen. Auf Gschwellti (Pellkartoffeln) oder Brotscheiben geben, nach Belieben würzen. Heiss und zusammen mit frischem, saisonalem Blattsalat servieren. Mit weiteren Zutaten lässt sich dieser Klassiker auch variieren. Zwiebeln in wenig Butter andünsten und noch leicht knackig über den geschmolzenen Bratkäse verteilen.

Und mit geschälten, weich gekochten Birnenscheiben lässt sich schnell auch eine fruchtig-herzhafte Alternative, die besonders Kindern schmeckt, zubereiten.

seiler
KÄSE SEIT 1928