

Chlitaler* Chässchnitte

Zutaten für vier Personen

- 3 Eier
- 3 dl Milch
- 2 dl Weisswein
- etwas Paprika
- etwas Pfeffer
- etwas Muskat
- 300 g geriebener Glarner Alpkäse
- 1 El Kirsch
- 60 g Mehl
- 1 Zwiebel
- 4-6 Scheiben dunkles Brot



Eier, Milch und Wein miteinander verquirlen. Käse und Mehl begeben, würzen und den Kirsch darunter ziehen. Nach Belieben eine klein geschnittene, gedünstete Zwiebel beifügen und alles 30 Minuten ruhen lassen. Die Brotscheiben dick mit der Käsemasse bestreichen und backen.

- In der Fritteuse: Bei 180 Grad die Schnitte kopfüber 2 bis 3 Minuten goldgelb backen, nicht wenden.
- Im Backofen: Bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen.
- Unter dem Salamander (Hitze nur von oben): Die vorgewärmten Brotscheiben mit der Käsemasse bestreichen und goldgelb überbacken.
- In der Bratpfanne: Mit der bestrichenen Fläche nach unten in einer Butter-Öl-Mischung ausbacken.

*Im Chlital (Kleintal) sind die Gemeinden Engi, Matt und Elm

Herausgeber: Kochen im Glarnerland
www.landfrauenkochen.ch

Weitere Rezepte auf www.alpinavera.ch