



ALLGÄUER KÄSESTRASSE

Rezept für Käseauflauf mit Bergkäse:

Der Käseauflauf ist ähnlich eines Soufflé formage und kann als Vorspeise serviert werden. Das Rezept stammt vom Küchenchef des Hotels Tannenhof in Weiler-Simmerberg.

Zutaten:

50g Mehl, 50g Butter, 250ml Milch, 4 Eigelb, 1 Ei, 150g geriebener Bergkäse, Muskatnuss gerieben, 1/2 TL Paprika edelsüß, 4 Eiweiß, 1 Prise Salz, 10g Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Butter in Flöckchen daraufsetzen und schnell zu einem Kloß verarbeiten.

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Den Mehl-Butter-Kloß hineingeben und glattrühren. Topf vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen. Eigelb und Ei nach und nach unter die Teigmasse rühren. Dann den Käse hineingeben. Mit Muskat und Paprika würzen.

Eiweiß mit Salz zu steifen Schnee schlagen. Unter die Teigmasse heben. Für jede Portion eine kleine Ragout- oder Auflaufform mit Butter einfetten und Teig einfüllen. Auf mittlerer Schiene bei 250°C 15 Minuten backen.