DENNER

Appenzeller Chääs-Schoope

Zoe Torinesi steht um 6 Uhr morgens im Stall und melkt Kühe. Wie aus der Milch cremiger Alpkäse wird, erfahren Sie im Video.



Appenzeller «Chäs-Schoope». Ein traditionelles Rezept mit Brot, das «umschoopet», also umhüllt wird mit Alpkäse. Wie Fondue? Nicht ganz. Für diese Kreation braucht es kein Caquelon.

- 400 g Brot (in grosse Würfel geschnitten)
- 200 g rezenter Käse (gerieben)
- 200 g Butter
- 1dl Halbrahm
- 1 Bund Schnittlauch (fein gehackt)
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

1. Brotwürfel in der Butter knusprig braten.
2. Käse mit Halbrahm und Salz vermischen.
3. Käsemasse über die knusprigen Brotwürfel geben und 5 Minuten in der Pfanne das Brot «ummanteln».
4. Muskatnuss und Pfeffer dazugeben.
5. Frischen Schnittlauch darüberstreuen – heiss servieren.

Wein-Tipp

Maienfelder Blauburgunder AOC Graubünden

Purpurrot mit violetten Reflexen. Duftet nach Waldbeeren. Im Gaumen wirkt er breit und aromatisch, lang anhaltend im Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen


MAIENFELDER