AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Schweiz

KÄSEBEIGNET



Rezept: swissmilk.ch, 5. 9. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Warum nicht für eine Bierparty die wenig benutzte Friteuse aktivieren? Käsebeignets wurden ursprünglich in der Westschweiz, so in den Kantonen Genf und Wallis, gebraten. Natürlich dort nicht mit Bier, sondern mit Weisswein.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 l	Öl zum Frittieren	1 EL	Maizena
600 g	Gruyère, gewürfelt	2 dl	Bier, hell
150 g	Mehl	1	Ei, zerquirlt
		1 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für den Teig der Reihe nach in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen rühren, bis der Teig glatt und dickflüssig ist.
2. Das Öl in einer Gusspfanne oder Fritteuse auf 170° C erhitzen. (Diese Temperatur am besten bis zum Ende des Frittierens beibehalten, jedoch keinesfalls über 180° gehen lassen.)
3. Die Käsestücke durch den Teig ziehen und im heissen Öl goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.