



hr1-DOLCE VITA

Monika Di Muro und Chris Bay

Kuhfladen mit Schmorzwiebeln und heißem Käse

ZUTATEN

Schmorzwiebeln
oder sauer eingelegtes Gemüse
Apfelessig
Salz
1 möglichst flacher Brotlaib
etwa 4 Scheiben Raclettekäse (ca. 400 g)
Weißwein
Feuerkochutensilien
Messer
Schüssel
Grillzange
Brett
Eisenpfanne
Kochlöffel
Feuerreife
Schwache Glut

ZUBEREITUNG

Die Schmorzwiebeln häuten und in Stücke reisen, mit Apfelessig und etwas Salz würzen. Den ganzen Brotlaib quer halbieren und ganz wenig der weichen Brotkrume herausklauben, damit eine kleine Vertiefung für den Käse entsteht.

Beide Brothälften mit der Schnittseite nach unten sehr kurz direkt auf die Glut legen oder über dem Feuer leicht antoasten. Auf dem Brett bereitlegen.

Den Käse entrinden, in Scheiben schneiden und in der Pfanne schmelzen. Darauf achten, dass der Käse nicht zu heiß wird, sonst setzt sich das Fett zu stark ab.



hr1-DOLCE VITA

Sobald der Käse geschmolzen ist, etwas Weißwein über das Brot träufeln. Den geschmolzenen Käse direkt aus der Pfanne auf dem Brot verteilen und die sauren Schmorzwiebeln darauf geben.

Von Hand direkt vom Brett essen.

Rezept aus dem Kochbuch:

Monika Di Muro und Chris Bay

Feuerküche

AT-Verlag, 2018

ISBN: ISBN 978-3-03800-885-9

Preis: 32,00 €