Herzhafte Eibauer Käsepfanne

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 18:33:24 CET

Beschreibung

Zutaten
150g Frühstücksspeck, in feinen Streifen, 4 Knoblauchzehen ganz, 1 Knoblauchzehe gequetscht, 400g Gruyére, 200g Tilsiter, 200g Emmentaler, gerieben 3-4 Tl Maisstärke (Maizena, Mondamin), 3,5 dl Eibauer Premium, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver, 4cl Cognac, Dunkles Brot gewürfelt, ca. 800g Kartoffeln gekocht, gewürfelt, Kompott-Birnen oder Kompott-Äpfel, gewürfelt

Zubereitung
In einer Bratpfanne die Speckstreifen ohne Fett knusprig braten. Die Knoblauchzehen schälen, ganz beifügen und kurz mit anbraten. Auf Küchenpapier entfetten. Ein Caquelon (Pfanne für Käsefondues) mit der gequetschten Knoblauchzehe ausreiben. Die drei Käsesorten, das mit etwas Cognac angerührte Maizena und das Bier in das Caquelon geben. Unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Bei mittlerer Hitze köcheln, bis der Käse geschmolzen und sämig ist. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprika würzen. Den gebratenen Speck und die Knoblauchzehen beifügen und das Caquelon auf ein Rechaud stellen, den Cognac erwärmen, anzünden und über den Käse gießen. Brot, Kartoffeln und Früchte eintauchen, immer etwas umrühren und genießen. (eventuell andere reife Käsesorten verwenden).

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	**Schwierigkeit**	ganz einfach
Portionen	eine Portion	**Sonstige Menge**	
Land/Region		**Kosten**	
Vegetarisch	0	**Laktose frei**	0
Diabetisch	0	**Gluten frei**	0
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	