

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 20:51:11 CET

## Beschreibung

### Zutaten

250g Ceshire- oder CheddarKäse, 20cl englisches helles Ale, 1 EL englischer milder Senf, 4 Scheiben Toastbrot, Pfeffer

### Zubereitung

Den Käse in feine Streifen schneiden, in eine Kasserolle geben und das Bier, den Senf und eine Prise Pfeffer hinzugeben. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse flüssig und glatt wird. Den Toast röstern und mit Butter bestreichen. Jede Scheibe einzeln auf einen gefetteten Teller legen, die vorbereitete Käsemasse darauf verteilen und die Toasts drei bis vier Minuten im Grill oder Backofen überbacken. Ganz heiß servieren.

Tipp:

Dazu trinkt man ein gutes englisches Ale. Welsh Rarebit ist ein kleiner Imbiss für zwischendurch und kann auch als warme Vorspeise serviert werden.

## Anmerkungen

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