

Chäs-Chiechjini Käseküchlein aus dem Wallis

ergibt ca. 20 Stück

Ausbackteig

150 g Mehl
¼ Teelöffel Salz

2 dl Milch

2 frische Eier

400 g rezenten Bergkäse oder
Gruyère

Öl zum Frittieren

wenig Mehl

Ausbackteig

in einer Schüssel mischen

aufs Mal dazugießen, glatt rühren

darunter rühren, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen

in 1 cm dicke Rechtecke von ca. 6×3 cm schneiden

auf ca. 180 Grad erhitzen

in einen tiefen Teller geben

Käsestücke portionenweise zuerst im Mehl wenden, dann in den Teig tauchen, abtropfen und hellbraun backen, auf Haushaltspapier abtropfen

Servieren: sofort; wenn als Hauptgericht, mit Gschwellti und/oder Salat.

Tipps

- Test der Öltemperatur: Wenig Teig ins Öl geben; er sollte nach einigen Sekunden hellbraun sein, oder Temperatur mit Fleisch-Thermometer messen.
- Apfelstücke durch denselben Teig ziehen und dazu servieren.
- Für das Wallis typisch zu diesem Gericht ist der Speziékaffee: Einem Liter starken, schwarzen und gesüssten Kaffee eine Zimtstange und zwei Nelken begeben und ca. 20 Min. ziehen lassen, absieben.

Getränkervorschlag: Speziékaffee (siehe Tipp), Weisswein, wie Fendant, Riesling, Dôle blanche, Bier.

Apéro oder Hauptgericht für 4 Personen

