NIDWALDEN / SAMMELREZEPT 05

Nidwaldner Bratchäs

mit Most, Gschwellti oder Schwarzbrot

Mild-säuerlicher Bratchäs, mit vergorenem Apfelmost geschmolzen und heiss serviert.

PORTIONEN	ZUBEREITUNG	IN DER PFANNE
4 Personen	**ca. 15-35 Minuten**	**Bei kleiner Hitze**

ZUTATEN

- ☐ 500 g Nidwaldner Bratchäs
- ☐ 1½ dl vergorener Apfelmost (Apfelwein)
- ☐ Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ☐ 1 kg kleine Kartoffeln oder 4 kräftige Scheiben Schwarzbrot

SO GEHT ES

1. Kartoffeln waschen und in der Schale in Wasser je nach Grösse etwa 20-30 Minuten weich kochen. Wer Brot verwendet, legt die Scheiben auf Teller.
2. Bratchäs grob raffeln. Den Most in einer beschichteten Bratpfanne bei kleiner Hitze erwärmen.
3. Käse nach und nach beigeben. Unter behutsamem Rühren schmelzen lassen, bis die Masse cremig ist. Nicht stark aufkochen.
4. Mit Pfeffer abschmecken. Über die heissen Gschwellti oder die Brotscheiben geben und sofort servieren.

Serviertipp Dazu passt ein Blattsalat mit einer Essig-Öl-Sauce.

MEINE NOTIZEN

Rezeptgrundlage: Swissmilk; Most-Variante nach GuteKueche.ch
swissmilk.ch - Nidwaldner Bratchäs | Variante mit Apfelmost statt Weisswein; redaktionell formuliert.