

---

## CHÄS-CHIECHJINI KÄSEKÜCHLEIN AUS DEM WALLIS

---



---

**Für 4 Personen / ca. 20 Stück**

---

*150 g Mehl*

---

*1/4 TL Salz*

---

*2 dl Milch*

---

*2 Eier*

---

*400 g Raclettekäse*

---

*Öl zum Frittieren*

---

*wenig Mehl*

---

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Milch und Eier verquirlen, mit dem Mehl zu einem glatten Teig rühren, zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen. Raclette in 1 cm dicke Rechtecke von ca. 6 × 3 cm schneiden. Öl in Brattopf erhitzen, wenig Mehl in einen Suppenteller geben, Käsestücke darin wenden, dann portionenweise hineinlegen, mit zwei Gabeln einzeln herausnehmen, ins heisse Öl geben, goldbraun backen, mit Fritture-Kelle herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen. Sofort servieren.

### **TIPPS**

Zu diesem Gericht gehört im Wallis typischerweise der Spezi- kaffee: Einem Liter starken, schwarzen und gesüssten Kaffee eine Zimt- stange und zwei Nelken begeben und ca. 20 Min. kochen.

### **GETRÄNKEVORSCHLAG**

Spezi- kaffee, Bier, Weisswein, z.B. Fendant, Johannisberg, La Côte.