

Gebratener Rebkäse

aus der Käserei

Zutaten:

1 Rebkäse

2 dl Weisswein

1 Ei

Paniermehl

Zubereitung:

Rebkäse ca. 5-10 Minuten in lauwarmem Wasser einlegen. Dann den Käse mit Bürste oder grobem Schwamm gründlich reinigen und anschliessend horizontal in der Mitte durchschneiden. Weisswein über den Käse giessen, zugedeckt mindestens eine Stunde marinieren lassen. Die Käsescheiben mit Küchenpapier abtrocknen und je nach Belieben mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Im zerschlagenen Ei und im Paniermehl wenden. Den panierten Käse in nicht zu heisser Butter auf beiden Seiten braten, bis er zu schmelzen beginnt.