

Bierbrötle

Zubereitungszeit:

ca. 30 Min.

Zutaten für 4 Personen

20 dag Emmentaler
10 dag Parmesan
4 Eidotter
Prise süßer Paprika
Streuwürze
2 Salzstangerl

„ein Schluck“ Bier

Zubereitung:

Die Käsesorten fein reiben und mit Eidotter und Gewürzen und dem Bier anrühren.

Die Masse auf geschnittene Salzstangerl bestreichen und im Backrohr kurz backen.



Weinempfehlung:

Trockener Weißwein, Sekt od. Bier

Kochabend:

4. Sep, 2019 / Jürgen R.