

CHEFKOCH

RUDI

Appenzeller Chäs-Tschoope (Brot-Käse-Auflauf)



Einfach
mit Rudi

SCHWIERIGKEIT

Einfach

ZUBEREITUNG

-

KOCHZEIT

-

ERGIBT

-

Zutaten

Zutaten

- 5 Speiseöl
- 10 Weissbrot
- hart, in Stücke gebrochen
- 5 Appenzeller
- gerieben
- 2 Zwiebeln
- in feine Scheiben
- 2 Vollrahm
- 3 Milch
- 5 Rahmquark
- 4 Vollei, pasteurisiert

Zubereitung

- 1 10 GN 1/1 mit Speiseöl ausstreichen und mit einer Lage Brotstücken auslegen, Zwiebelscheiben darüber verteilen und mit Käse bestreuen.
- 2 Diesen Vorgang 2 - 3 Mal wiederholen.
- 3 Restliche Zutaten zu einem Guss mischen und abschmecken.
- 4 Guss über das Brot giessen.
- 5 Im Kombisteamer bei 200°C ca. 1 Stunde backen.
- 6 Anmerkung
- 7 Dieses Gericht eignet sich hervorragend zur Brotrestenverwertung.

Rudis Notizen

Aufbewahrung

Nach dem Abkühlen abgedeckt lagern.
Hinweise im Rezept beachten.