

Käserollen nach Greyerzer Art



Préparation : 45 min

Zutaten

- 8 Scheiben Gruyère (1 cm dick)
- 1 dl Weisswein
- 16 Scheiben Bratspeck
- Majoranblätter von 4 kleinen Zweigen
- 1 verklopftes Ei
- Salz und Pfeffer
- Paniermehl
- 40 g Bratbutter

Zubereitung

Die Gruyère-Scheiben in einen Suppenteller legen, mit dem Weisswein übergiessen und 30 Minuten ziehen lassen. Je zwei Speckscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Majoran bestreuen und mit einer Greyerzerscheibe belegen, dann einrollen. Durch das gewürzte Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Alle Rollen auf diese Art panieren und auf einem Brett 15 Minuten trocknen lassen. Danach allseitig in der heissen Butter goldbraun braten. Ideal für ein Abendessen, begleitet von Salat und Vollkornbrot.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.