

Käsesoufflé nach Bergler Art



Cuisson : 35-40 min

Zutaten

- 1 l Milch
- 1/2 KL Salz
- 100 g Griess
- 30 g Butter
- 250 g geriebener Gruyère
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiss

Zubereitung

Die Milch mit Salz aufkochen, den Griess einlaufen lassen und unter ständigem rühren 4-5 Minuten kochen. Die Butter, den geriebenen Käse und die Gewürze zugeben. Bei kleiner Hitze unter Rühren kochen, bis der Käse geschmolzen ist. Vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen. Mit dem verklopften Eigelb mischen und die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweisse darunterheben. In eine gut ausgebutterte Souffléform einfüllen. In den unteren Drittel des warmen Ofens einschieben und 35-40 Minuten bei etwa 200 °C backen.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.