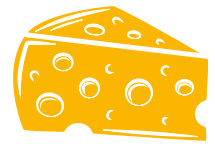


EMPFEHLUNG

unserer Käse-Sommeliere
Sabine Hofmann



KÄSETHEKE
— V-MARKT —

AUSGEWÄHLTER KÄSE:

Chällerhocker

Zehn Monate gereift, mit dezent getreidiger, wiesenfrischer Aromatik und würzigen Umami-Noten sowie Anklängen von Heuboden, Malz, Sesam und Fichte. Kristallin, fest und dennoch samtig im Mund, mit kräftiger Würze und typischer Rohmilcharomatik.

Passende Speisen und Getränke:

- › Pinienkerne
- › Apfelchips

› Riegele Dulcis

Die fruchtigen Noten von Mandarine, Honig und Birnenbrot des Bieres spielen perfekt mit dem Chällerhocker und verwandeln jeden Bissen in ein kleines Geschmackserlebnis.

Verwendungsmöglichkeiten dieses Käses:

- › Schnell zum Käse-Bier-Dip gerührt, verführt er Brot, Obst und Gemüse gleichermaßen.
- › Auch in Fondues oder herzhaften, überbackenen Gerichten entfaltet er sein würziges, malziges Aroma.



PASSENDER REZEPTVORSCHLAG

Zutaten:

- › 250 g Chällerhocker, gerieben
- › 2 EL Butter
- › 2 EL Mehl
- › 200 ml Milch
- › 100 ml Riegele Dulcis 12
- › 1,5 TL Dijon-Senf
- › Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
2. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, bis es leicht goldbraun ist.
3. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch und das Bier hinzufügen, bis sich eine seidige, cremige Sauce bildet – das gleichmäßige Rühren sorgt für die perfekte Konsistenz.
4. Den Dijon-Senf einrühren und nach und nach den geriebenen Chällerhocker hinzufügen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist und die Sauce sich zu einer glatten, samtigen Köstlichkeit verbindet.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Warm servieren – als deftigen Dipp oder als Fondue.