Chäs-Gatschäder

Ein altes Gericht aus dem Prättigau, einfach und "chüschtig". Ganz so, wie es die Bergbauern mochten und brauchten, denn die strenge Arbeit an den Berghängen forderte viel Energie. Die Zutaten verraten es: 2-3 Tage altes Brot, in Milch und etwas Weisswein eingelegt, wird mit Zwiebel, Knoblauch und Käse in Butter geröstet und mit einem Schuss Grappa und Rahm verfeinert.

Tipp: Vollfette, aber milde Käsesorten verwenden, beim Braten wird der Geschmack des Käses intensiver.

Wie man Gatschäder übersetzen könnte, weiss ich nicht, aber vom Wortklang her passt es jedenfalls zum Aussehen dieses urchigen Gerichtes.

Zutaten (1 Portion)

2	Scheiben Brot, ca. 100g
60g	Alpkäse
60g	Gruyère mild
1dl	Milch
5cl	Weisswein
1/2	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
5cl	Vollrahm
2cl	Grappa
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
15g	Tafelbutter

Zubereitung

Brotscheiben in grobe Stücke schneiden und auf einen Teller legen. Zuerst mit Weisswein beträufeln, dann mit der Milch übergiessen. Mit Salz, Pfeffer und

Muskatnuss würzen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen, dabei einmal wenden.

Zwiebel halbieren und längs zur Schale in schmale Streifen schneiden. Knoblauch längs halbieren und zu feinen Scheiben schneiden. Käse klein würfeln.

Zwiebel in Butter andünsten bis leicht braun wird. Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Zwiebel und Knoblauch an den Rand der Pfanne schieben, Brot auf dem Pfannenboden auslegen und den Rest der Milch darüber giessen und die Hälfte des Käses darüberstreuen. Braten lassen bis die Brotstücke angeröstet sind. Alles zusammen wenden, ohne das Brot stark zu zerteilen und dabei die Zwiebel untermischen. Mit Grappa beträufeln und den Rest des Käses darüber streuen und mit dem Rahm begiessen. Bräteln lassen bis der Rahm eindickt.

Anrichten mit einem Salat oder Spinat.