

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Lauwarmer Bergkäse für 4 Lüüt **(Lauwarmer Walser Bergkäse für 4 Personen)**

Gartenkräutersalat:

- 1 Kopfsalat
- ca. 50 g gemischte Kräuter (Zitronenmelisse, Liebstöckel, Rauke, Basilikum, Ringelblumenblüten, Kerbel, usw.)

Salatdressing:

- 200 ml Äplerbier (dunkles Bier)
- 50 ml Bieressig
- 100 ml neutrales Salatöl
- 1 Mocca-Löffel Senf
- 1 Mocca-Löffel Salz
- 1 Mocca-Löffel Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL gehackter Knoblauch
- 3 EL gewürfelte Schalotten
- 5 EL fein geschnittenes Lauchzwiebelgrün oder Schnittlauch

Marinierter Bergkäse

- 400 g Walser Bergkäse (erhältlich am Walser Buura Stand)
- 300 g Kirschtomaten
- 2 EL Walser Bieressig aus der Walser Stubä (Walsamico)
- Rosmarin, Thymian, Knoblauch (Aromaten zum Mitbraten)
- Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Dressing: alle Zutaten außer Knoblauch, Schalotten und Lauchzwiebel mit dem Mixstab gut verquirlen, danach Knoblauch usw. zufügen, ziehen lassen und eventuell nach schmecken

Salat: die äußeren Blätter entfernen, die inneren waschen und klein zupfen. Die Kräuter von den Stängeln befreien und nicht zu klein schneiden – jetzt mit dem abgetropften Kopfsalat mischen. Kurz vor dem Servieren die Salat-Kräutermischung mit dem Dressing marinieren und auf Teller anrichten

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Marinierter Bergkäse: die Kirschtomaten halbieren, den Käse würfeln (ca. gleiche Größe wie die halben Kirschtomaten) und eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Tomaten mit den Aromaten kurz anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen, eine Prise Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Jetzt mit dem Essig ablöschen und kurz einkochen lassen. Den Käse zufügen und maximal 5 Sekunden mitschwanken. Sofort auf die Teller mit dem Salat anrichten.



Wir servieren zum Bergkäse einen Süßwein:
Merlot Eiswein, Weingut Johanneshof, Thermenregion,
Vinothekpreis zum Mitnehmen € 19

... oder ein kleines Älplerbier (dunkles Bier)

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at