



Daniel Gfeller empfiehlt:

Bratchäs

■ Zutaten:

für zwei Personen
200 g Fonduemischung vom Käser
(Käserei) oder
50 g Emmentaler
50 g Appenzeller
50 g Greyerzer
50 g Tilsiter
2 KL Maizena (Maisstärke)
1 Packung Backpulver (16 g)
gehackte Zwiebeln und Knoblauch
ca. 80 cl Kirsch
ca. 1 dl Weisswein
60 g geschlagener Rahm

■ Zubereitung:

Fonduemischung durch die Röstiraf-
fel drücken. Käse mischen mit dem
Maizena und dem Backpulver. Ge-
hackte Zwiebeln und Knoblauch je
nach Belieben dazumischen. Käsemi-
schung in heisse Pfanne geben, mit
Kirsch ablöschen. Sofort flambieren.
Ablöschen mit dem Weisswein und
dem geschlagenen Rahm. Die ganze
Masse über Gschwelti, Zopf, dunk-
les Bürli oder Ciabatta-Brötli vertei-
len. Eignet sich zum Apéro oder als
Hauptgericht. «En Guete»!

Kongress- und Kirchgemeindehaus:

Liebestrasse 3, 8400 Winterthur
Telefon 052 212 12 47, Fax 052 212 18 05
www.kirchgemeindehaus-winterthur.ch