



REZEPT VON SYLVIAN WOLFRAM HILBRAND, GENUSSHÜTTE MITTELALP, 1.350M

Die im Familienbetrieb bewirtschaftete GenussHütte Mittelalp zwischen Riezlern und Söllereck mit eigener Sennerei, Alp- und Landwirtschaft ist über einen einfachen Höhenweg für jeden gut erreichbar. An ausgewählten Terminen lässt sich Gerhard Hilbrand, ausgebildeter Senn, beim Käsen über die Schulter schauen und verwöhnt die Teilnehmer mit einer kleinen Kostprobe. www.mittelalp.at

Walser Kässüpple

Die Zutaten:

60g Butter
60g Mehl
200g Walser Bergkäs (würzig)
1 Liter Rinderbrühe vom Walser Rind
1/16 Liter Sahne
Salz und Pfeffer

Die Zubereitung:

Den Walser Bergkäs grob reiben.
Eine helle Mehlschwitze aus der Butter und dem Mehl zubereiten.
Mit der Rinderbrühe aufgießen und schnell glattrühren.
Ca. 10 Min. kochen lassen.
Den geriebenen Bergkäs dazu geben.
Köcheln lassen bis der Bergkäs sich aufgelöst hat.
Die Sahne unterrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.