



BeO-Kochtipp

Wyländer Chäsmousse

Zutaten

1	Blatt Gelatine
4	Eigälb
½ dl	Milch
150 g	Gribnige Wyländerchäs
20 g	Ghackti Boumnüss
2 dl	Vollrahm
	Muskat
	Wisse Pfäffer

Zubereitung

Zersch chöit ihr z Gelatineblatt i chalem Wasser iweiche u när guet usdrücke.

Itz z Eigälb schumig rüehre, d Milch ufchoche, d Pfanne vom Händ näh u d Gelatine zu dr Milch derzue rüehre, das ganz när zum Eigälb schütte u alles guet verrüehre.

Itz dr Chäs u d Boumnüss ungerzieh u mit Salz, Pfäffer und Muskat rassig würze.

Aus nächschts dr Rahm stiiif schla, das süüferli ungerzieh u z ganze Mousse zuedeckt a d Chüeli stelle.

Zum Serviere nämet ihr am beschte e grosse Löffel u stäched e Löffel voll Mousse ab u strichets uf em Täller ab.

E Salat passt hie wunderbar derzue.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

