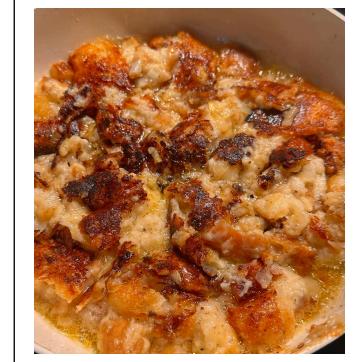


## **Chäsgatschäder**

*Original Rezept meiner Oma  
Foto Miriam*



### **Zutaten für 2 Personen**

1 dl Weisswein

1.5 dl Milch

150 g Brot, vom Vortag, in Würfel geschnitten

50 gr. Butter

1 grosse Zwiebel, gehackt

200 g verschiedene Bündner Alpkäse,

Pfeffer und Muskatnuss Weisswein und Milch in eine Schüssel geben, Brot darin einweichen, stehen lassen ca. 1 Stunde.

Butter in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebeln glasig dünsten.

Brotmasse in die Bratpfanne geben und die verschiedenen Käsesorten an der Röstiraffel raspeln, nach und nach, unter Rühren, beigeben. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. alles mischen und dann auf mittlerem Feuer etwas anbraten, wenden wie Rösti zweite Seite ebenfalls anbraten. Am Schluss etwas zerzupfen mit 2 Kellen (wie beim Kaiserschmarren)

Rezept: Eigentum Miriam Schmid

Tip: Mit Apfelmus oder Kompott geniessen