

Alpsbrinz Crème

Oranger Knirps Kürbis auf Alpsbrinz-Cremé mit salzigem Granola und Lavendel-Honig

Zutaten:

1 El	Rapsöl
1Stk	Zwiebel in Brunoise
2,5 dl	Weisswein
1 Stk	Lorbeerblatt
2 Zweige	Bohnenkraut
150 gr	Sbrinz Rinde in Stücke
3 dl	Bio Rahm
3 dl	Bio Milch
400 gr.	Alpsbrinz gerieben (2-3 jähriger)
	Maizena, Kräutersalz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Das Öl in einer Casserole erwärmen und die Zwiebelwürfel darin andünsten (nicht braun werden lassen!). Dann mit der Hälfte des Weissweins ablöschen. Das Lorbeerblatt, Bohnenkraut und die Rinde vom Alpsbrinz begeben. Anschliessend den Vollrahm und Milch begeben und aufkochen. Das Ganze einige Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Nun die Alpsbrinz-Rinde herausnehmen - sie wird nicht mehr gebraucht. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Crème mit dem Mixer aufschäumen und gut durchmischen und den restlichen Weisswein dazu geben. Das Maizena mit etwas Wasser anrühren und die Crème damit abbinden. Dann gutiterrühren, aufkochen und einige Minuten kochen lassen. Jetzt sollte nicht mehr gemixt werden.

Die Crème darf nicht allzu dick werden, aber auch nicht einfach flüssig; auf dem Löffelrücken fließt sie langsam zähflüssig ab. Den geriebenen Alpsbrinz zugeben und unter ständigem Rühren mitköcheln, bis er sich aufgelöst hat. Die Crème mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken, durch ein Sieb passieren und sofort anrichten.

Anrichtetipp: Die Alpsbrinz-Crème passt zur jeder Zeit zu saisonalem Ofengemüse mit salzigem Granola !

Tip für den Herbst: Oranger Knirps Kürbis aus dem Ofen oder aus dem Grill mit salzigem Granola und Lavendel-Honig

