



## Appenzeller Chäsmöcke



### Zutaten (10 Personen)

100,00	g	SAIS® Goldflex 10 1 x 12.00 l
0,50	kg	Ruchbrot
300,00	g	Appenzeller Käse
1,00	dl	Weisswein
1,00	dl	RAMA® Crèmefine Cuisine 6 x 1.00 l
		40 g Gewürzpaste nach Belieben
50,00	g	Schnittlauch

### Zubereitung

#### Vorbereitung:

- Brot in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden (am Besten nimmt man 2-3 tägiges Brot)
- Schnittlauch waschen und fein schneiden

#### Zubereitung:

- Brotwürfel in Goldflex ringsrum goldgelb rösten
- Käse, Wein, Cremefine Cuisine, Gewürzpaste und Schnittlauch begeben und unter stetigem Wenden weiterrösten, bis sich die Käsemasse um die Brotwürfel anlegt und die Würfel sich trennen
- Auf Zahnstocher stecken und heiss servieren
- Die Chäsmöcke können auch regeneriert werden