

Allgäuer Bergkäsküchle



Zutaten:

(Für ca. 20-25 Küchle)

- 500 g vorgekochte Kartoffel (festkochend oder vorwiegend festkochend)
- 150 g Allgäuer Bergkäse g.U.
- 150 g Allgäuer Emmentaler g.U.
- 3 Eier
- 50 g Mehl
- 50 g Zwiebel
- Petersilie (mit Stängel)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Öl zum Braten



Zubereitung

Allgäuer Bergkäse und Emmentaler fein reiben und in einer Schüssel gründlich mit Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss mischen. (Info: Geriebener Käse mit Mehl vermischt hält die Küchle saftig.)

Die vorgekochten Kartoffeln (am besten vom Vortag) schälen und mit der Reibe grob zum Käse raspeln.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Von der Petersilie die Blätter abzupfen, fein schneiden und bis zum Servieren beiseitestellen.

Die übrig gebliebenen Petersilienstängel fein schneiden und zu der Käse-Kartoffelmischung geben.

Die Eier aufschlagen und ebenfalls zur Mischung hinzugeben. Alles vorsichtig vermengen.

Eine antihafbeschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Öl zugeben.

Mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel kleine Portionen abstechen (ca. 25 Stück à ca. 45 g) und in die Pfanne geben. Die Bratlinge beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

Zum Servieren die Allgäuer Bergkäs-Küchle auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Mit Petersilienblättern und Karottenraspeln bestreuen. Dazu schmecken Feldsalat und ein Kräuter-Joghurt-

Dressing.

Tipp: Wer möchte, gibt etwas Knoblauch und fein geschnittene Kräuter in die Käse-Kartoffelmasse.