

“Welsh Rabbit”

Zutaten für 4 Portionen

250	g	Chester-Käse
200	ml	Bier, dunkel
50	g	Butter
4	Sch	Toastbrot
1	EL	Senf, grob
2		Eigelb
1	Prise	Pfeffer, gemahlen
1	Prise	Paprikagewürz



Zubereitung

Zuerst den Käse mit einer Küchenreibe in feine Stücke reiben und zusammen mit der Butter in einen Topf geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen.

Als Nächstes das Bier unter ständigem Rühren nach und nach hinzugeben und das Ganze für 5 Minuten ruhen lassen.

Nachfolgend das Eigelb unterrühren und der Masse Senf, Paprika als auch Pfeffer hinzufügen.

Zuletzt die Toastbrotsscheiben auf niedrigster Stufe tosten, die Käsemasse auf die Toastbrote streichen und die **Welsh Rarebits** in einer Pfanne mit Öl auf mittlerer Stufe goldbraun backen.