

Welsh rarebit

Traditioneller Waliser Imbiss zum Ale.

Welsh Rarebit, vielleicht das berühmteste walisische Gericht von allen.

Welsh Rarebit ist so viel mehr als nur schicker Käse auf Toast. Wenn es draußen kalt und nass ist, trifft es genau so auf den Punkt, wie es nur wenige andere Komfortlebensmittel können. Vielleicht ist es das Bier, vielleicht ist es die Senfsauce, aber so oder so ist es ein großartiges herzhaftes Mittagessen.

Zutaten

- 250 g Cheshire- oder Cheddar-Käse
- 20 cl englisches helles Ale
- 1 EL englischer milder Senf
- 4 Scheiben Toastbrot
- Pfeffer

Zubereitung

- Den Käse in feine Streifen schneiden, in eine Kasserolle geben und das Bier, den Senf und 1 Prise Pfeffer hinzufügen. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse flüssig und glatt wird.
- Den Toast rösten und mit Butter bestreichen.
- Jede Scheibe einzeln auf einen gefetteten Teller legen, die vorbereitete Käsemasse darauf verteilen und die Toasts 3 bis 4 Minuten im Grill oder Backofen überbacken.
- Ganz heiß mit einem kalten Ale servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/welsh-rarebit/>