



DER TCHIC UND SEINE BEGLEITUNG

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 6

Vorbereitungszeit: 30 Min

Kochzeit: 5 à 10 Min

ZUTATEN

- 500 g Chik oder Käse in Scheibenform
- Schnittlauch - Salz - Pfeffer
- Knoblauch - Muskatnuss 1 Prise
- Kartoffeln (in der Pfanne gebraten)
- Münster

DIE SCHRITTE

- Lassen Sie den Tschic mithilfe des Siebs abtropfen.
- Geben Sie ihn in eine Salatschüssel.
- Geben Sie Salz, Pfeffer, Muskatnuss, den zerdrückten und fein gehackten Knoblauch und den geschnittenen Schnittlauch hinzu.
- Genießen Sie den Tschic mit Bratkartoffeln und Münsterkäse.

Wie man den Tschic selbst herstellt

- 1 Liter Rohmilch vom Bauernhof bei Raumtemperatur.
- 1 Päckchen Lab.
- Bringen Sie die Milch zum Kochen. Abkühlen lassen, wenn sie eine Temperatur von 30-34 ° erreicht hat, das Lab unter Rühren 1 Minute lang hinzufügen.
- In einen Glasbehälter geben, abdecken und 24 Stunden an einem warmen Ort (24-28°) stehen lassen.
- Durch ein Sieb passieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Kühl aufbewahren und schnell verbrauchen.

UNSER VORSCHLAG

Schlagen Sie den Tschic in Verbindung mit einem Pinot Blanc d'Alsace vor, der Erfolg ist garantiert!