

REZEPT VON CLAUDIO

Sendung vom 29.6.2013

* * *

Chisciöl

* * *





HAUPTGANG: CHISCIÖL

2/3 Buchweizenmehl
1/3 Weissmehl
Salz
Lauwarmes Wasser
Wenig Grappa
Junger, schmackhafter Halbfettkäse
Frittieröl oder Sonnenblumenöl (Original ist mit Schweinefett)

Buchweizenmehl und Weissmehl sieben und zusammenmischen. Salz und Wasser beifügen und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.

Am Schluss ein Schuss Grappa beifügen. Den Teig 1 Stunde oder länger stehen lassen (auch am Vortag möglich). Eine Gusseisenpfanne aufwärmen. Den Käse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Im Teig wenden und mit dem Öl in der Pfanne beidseitig braten.

Mit Cicoria Salat servieren.