

Alp Sbrinz Crème

Rezept von David Zurfluh, Culinarum Alpinum (Stans)

Zutaten

1 EL Rapsöl oder Bratbutter

1 weisse Zwiebel, geschält, fein gewürfelt

250 ml Weisswein (nicht trocken), z.B. Chasselas

1 Lorbeerblatt

100-150 g Rinde vom Alp Sbrinz AOP , in 2-3 grosse Stücke geschnitten

300 ml Bio-Vollmilch

300 ml Bio-Vollrahm

400 g Alp Sbrinz AOP , frisch gerieben (24-36 Monate gereift)

Kräutersalz

Pfeffer (frisch gemahlen)

Muskat

mind. 2 gehäufte EL Maizena

etwas Wasser

Zubereitung

1. Das Öl in einer Casserole erwärmen und die Zwiebelwürfel darin andünsten (nicht braun werden lassen). Dann mit dem Weisswein ablöschen. Das Lorbeerblatt und die Rinde vom Alp Sbrinz AOP begeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Anschliessend die Vollmilch und den Vollrahm begeben und wieder aufkochen. Das Ganze einige Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.



2. Nun die Alp Sbrinz-Rinde herausnehmen – sie wird nicht mehr gebraucht. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Crème mit dem Mixer aufschäumen und gut durchmischen. Das Maizena mit etwas Wasser anrühren und die Crème damit abbinden. Dann gut weiterrühren, aufkochen und einige Minuten kochen lassen. Jetzt sollte nicht mehr gemixt werden.
3. Die Crème darf nicht allzu dick werden, aber auch nicht einfach flüssig; auf dem Löffelrücken fließt sie langsam zähflüssig ab. Den geriebenen Alp Sbrinz AOP zugeben und unter ständigem Rühren mitköcheln, bis er sich aufgelöst hat. Die Crème mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken, durch ein Sieb passieren und sofort anrichten.

