



Käse-Schinken-Spiessli

Spiessli

350 g Emmentaler oder Greyerzer

300 g Schinken am Stück

1 gestr. Teel. Paprika

1 gestr. Teel. Aromat

Ausbackteig

250 g Mehl

2 dl Bier

1 Essl. Pflanzenöl

1/2 Teel. Salz

2 Eiweiß

Käse und Schinken in große Würfel schneiden. Käsestücke mit Paprika, Schinkenstücke mit Aromat überstäuben. Käse und Schinken abwechslungsweise auf Holzspieße stecken.

Mehl in eine Schüssel sieben. Bier, 1 Essl. Öl und das Salz zugeben, mit Holzkelle glatt rühren. Gut 1/2 Std. aufgehen lassen. Vor dem Weiterverarbeiten nochmals gut durchrühren und dann die steif geschlagenen Eiweiß sorgfältig darunter ziehen.

Nun die Spiessli durch den Ausbackteig ziehen und im gut heißen Öl knusprig braten. (Öl-Temperatur ca. 180 °C).

Mit viel Salat einem "chüstigen Buräbrot" und (besonders wenn Kinder mitessen) mit Tomaten-Ketchup servieren.