

Ramequins nach Freiburger Art

Zutaten: (für 4 Personen, reicht für 8 Förmchen à ca.1 dl)

- 150 g trockenes Weissbrot (alternativ Weggli, Toastbrot...) in Scheiben geschnitten
- 2.5 dl Milch
- 80 g Butter
- 4 Eier (Eiweisse und Eigelbe getrennt)
- Salz, wenig Muskatnuss und Paprika und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Gruyère, frisch gerieben

Zubereitung:

Die Brotscheiben in eine weite, flache Schale geben und die Milch darüber giessen. Warten bis das Brot die Milch vollständig aufgesogen hat.

Ca. 20 g Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Das eingeweichte Brot dazugeben, leicht zerdrücken und bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Die Masse etwas auskühlen lassen.

Die restliche Butter in einer Schale schaumig rühren und dann mit den Eigelben, dem Käse und den Gewürzen gut vermischen. Das Brot zugeben und zu einer glatten, homogenen Masse verrühren.

Das Eiweiss mit einer Prise Salz steifschlagen und vorsichtig unter die Brot-Käse-Masse ziehen.

Die Masse in gut ausgebutterte feuerfeste Schälchen füllen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. 15 bis 20 Min. goldgelb backen. Sofort servieren.