

Käsepfanne mit Jausenwurst

Zutaten für für die Käsepfanne:

- 500g geriebener Sennkäse
- 1 EL Mehl
- 150 ml malziges Bier – zb Hirter Morchl oder Kaiser Doppelmalz
- 200g Jausenwurst – zb Bergwurst oder Polnische
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Bauernbrot oder Toastbrot zum Tunken

Salsa:

- 2 große Tomaten
- 10 schwarze Oliven
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL gehackter Basilikum
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer nach Bedarf

1. Tomaten halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und würfeln. Oliven und Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken und mit den Tomaten, dem Olivenöl und den Gewürzen/Kräutern vermengen. **Fertig ist die Salsa!**
2. Den geriebenen Sennkäse in eine Schüssel geben und mit dem Mehl vermischen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Jausenwurst in kleine Würfel schneiden und in Öl braten, bis sich Röstaromen entfalten. In eine Schüssel geben und Beiseite stellen, während die Käsepfanne vorbereitet wird. Das Bier in eine Bratpfanne geben und nach und nach etwas Käse einrühren. Den hinzugegebenen Käse schmelzen lassen, bevor Sie mehr hinzufügen. Beständig umrühren.
3. Sobald der ganze Käse geschmolzen ist, die Wurst-Zwiebel-Mischung hinzugeben. Wenn gewünscht kann die Pfanne für ca. 3 Minuten in das Backrohr bei ca. 250 Grad mit Grillfunktion gestellt werden, damit die obere Schicht knusprig wird. Das in Scheiben geschnittene Bauernbrot kann ebenfalls kurz mit ins Backrohr.
4. Die Pfanne mit der Salsa und dem Brot servieren. Eintauchen und schlemmen!

