

SOUFFLÉ MIT VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP



Zubereitungszeit: 20 Min
Backzeit: 25-30 Min

ZUTATEN (8 PERS.):

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 0.5 dl Milch
- 150 g Vacherin Fribourgeois AOP
- 6 Eigelbe
- 10 Eiweisse
- Salz und Pfeffer

SCHRITT FÜR SCHRITT :

Ofen auf 200 °C vorheizen.

Souffléform ausbuttern und bemehlen.

Milch aufkochen.

In einer anderen Pfanne Butter schmelzen, Mehl beigeben und umrühren. Mehlschwitze zwei bis drei Minuten auf kleinem Feuer kochen und leicht anbräunen lassen. Abkühlen lassen.

Pfanne vom Herd nehmen, heisse Milch auf die kalte weisse Mehlschwitze giessen und umrühren.

Bei mittlerer Hitze vier bis fünf Minuten köcheln lassen und würzen. Die Béchamelsauce ist bereit.

Eigelb zur Béchamelsauce geben und nochmals zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd ziehen und den Vacherin Fribourgeois AOP beigeben. Die Sauce Mornay ist bereit.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, bis die Masse fest ist.

Mit dem Schwingbesen 1/4 der Eiweisse zur Sauce Mornay geben, um die Sauce aufzulockern. Restliches Eiweiss mit einem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

Ausgebutterte und bemehlte Form zu 3/4 füllen.

Für rund 20 Minuten in den Backofen schieben.

Sofort servieren.

*Den Moment
genießen*

