



Irish Rarebit

Irischer Käsetoast

für 6 Personen

6 Scheiben	Vollkorntoast
20 g	Butter
20 g	Mehl
1 dl	Milch
1 TL	französischer Senf
1 TL	Akazienhonig
1 dl	Guinness
125 g	Cheddar, gerieben
<i>ersatzweise</i>	
125 g	Fontina, gerieben

In einer Pfanne Butter zerlassen, das Mehl einrühren und etwa 1 Minute köcheln lassen, ohne dass es braun wird. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Milch langsam hineingiessen. Erneut vorsichtig erhitzen, dabei ständig rühren. Senf, Honig und schliesslich das Guinness einrühren, alles bei grosser Hitze 2 bis 3 Minuten kochen. Den Käse beifügen und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken. Die Toastscheiben mit der Mischung bedecken und 3 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Ofen bräunen.