

Churer Apero

Churer Alpkäse, luftgetrocknetes Bündnerfleisch, herzhafter Alpenstadt Salsiz und frisches Brot oder süsses Birnenbrot. Ein Glas Churer Schiller – ein charaktvoller Roséwein – rundet den Apero ab. Solche einfachen, aber nahrhaften Plättli waren früher ein typisches Znüni auf dem Feld, im Rebberg oder auf der Alp – praktisch, kräftigend und gesellig zugleich. Diese Kombination bringt die Vielfalt der Region auf den Teller und lässt Chur schon beim ersten Gang geschmacklich aufleben.

Zutaten

Für 4 Personen

20 Minuten

- 150g Churer Alpkäse
- 100 Bündnerfleisch
- 200g Alpenstadt Salsiz
- 1 stk frisches Brot oder
- 1 Bündner Birnenbrot
- 1 Flasche Churer Schiller

Optional: Essiggurken, Silberzwiebeln, Butter

Zubereitung

Schritt 1

Alle Zutaten in feine Scheiben oder mundgerechte Stücke schneiden und abwechslungsreich auf einer Platte anrichten.

Tipp: Käse ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Schritt 2

Nach belieben mit kleinen Beilagen wie Essiggurken oder Butter ergänzen.

Schritt 3

Mit einem Glas Schiller servieren.

#doitchurself.

Churer Spezialitäten zum nachkochen