



## EPISODE 3

In dieser dritten Episode zeigt uns Jean-Claude Daglia in seinem Restaurant in Bursins, wie die berühmten Malakoffs zubereitet werden. Es gibt verschiedene Versionen **des Malakoff-Rezepts**. Hier ist eines der Waadtländer Bäuerinnen.

1

### ZUTATEN

- / 400 g Jurakäse oder halbrezenter Greyerzer /
- / 200 g Mehl /
- / 300 ml La Côte Weisswein /
- / 150 ml Milch /
- / 3 Eier /
- / 1 Esslöffel Öl /
- / Salz /

### REZEPT FÜR 4 PERSONEN 2

#### ZUBEREITUNG :

- Den Käse in daumengrosse Stäbchen zerschneiden.
- Diese mehrere Stunden im Weisswein marinieren lassen.
- Mehl, Eier und Milch zu einer glatten Masse vermischen.
- Eine Prise Salz und das Öl begeben.
- Den Käse aus dem Wein entfernen, ihn mit Mehl bestreuen und dann ausgiebig im Teig rollen.
- Bei **180°** im Öl frittieren, bis die Krapfen knusprig braun sind.
- Die Malakoffs auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
- Warm mit einem schmackhaften Grünsalat servieren.



#### MEHR INFORMATIONEN :

SOURCE : «LES BONNES RECETTES TOUT AUTOUR DU LÉMAN»

Association des paysannes vaudoises (APV)

Tel : 021 881 67 85

web : [www.paysannesvaudoises.ch](http://www.paysannesvaudoises.ch)

3

Dieses Rezept und viele andere mehr finden Sie im Modul „Recettes paysannes“ (Bauernrezepte) der gratis für iPhone und Android. Erhältlichen Smartphone App „AGRI Info“.



Sehen Sie das Video

[WWW.MYVAUD.CH/RECETTE-MALAKOFF](http://WWW.MYVAUD.CH/RECETTE-MALAKOFF)

