



Ländle Raclette Chili-Sticks mit Cranberrykompott

175g frische Cranberries
100g Zucker
100ml frisch gepresster Orangensaft (Saft von 1 großen Bio-Orange)
1 Zimtstange
2 Nelken

Ländle Raclettekäse Chili

in 2cm dicke Scheiben
geschnitten
1 Bio-Ei
Mehl
Semmelbrösel
2-3 EL schwarzer Sesam
Ländle Butter

Orangensaft mit Zucker, Orangenzitrus, Zimtstange und Nelken aufkochen. Cranberries zugeben und 10 Minuten köcheln lassen bis die Cranberries platzen. Zimtstange und Nelken herausfischen und das Kompott heiß in ein großes Glas füllen.

Ländle Raclettekäse Chili sparsam entrinden und in 2 cm breite Sticks schneiden. 3 kleine Schüsseln mit Mehl, Ei und Semmelbröseln vorbereiten. Schwarzen Sesam zu den Bröseln geben und gut vermengen. Käsesticks zuerst in Mehl, dann in Ei und danach in der Bröselmischung wenden. Damit der Käse nicht ausläuft und die Sticks richtig knusprig werden, noch einmal in Ei und Bröseln wälzen.

Die Panade gut andrücken und etwas antrocknen lassen.

In einer großen Pfanne Ländle Teebutter bei mittlerer Hitze erwärmen und die Sticks darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Vorsicht beim Wenden – die Panade soll nicht durchstoßen werden, sonst läuft der Käse aus.

Mit Cranberrykompott (alternativ Preiselbeermarmelade) servieren.