



## Walliser Trockenfleisch - Säckli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Vorbereitung:** 45 Min.  
**Zubereitung:** 15 Min.



- 200 g** Walliser Roggenbrot in feine Scheiben, ca 5 mm schneiden, ca. 16 Kreise von ca. 4 cm Ø ausstechen
- 100 g** Ziegenfrischkäse mit  
**2 EL** Schnittlauch fein gehackt vermischen
- 100 g** Walliser Trockenfleisch in Tranchen auf der Arbeitsfläche auslegen (bei kleinen Tranchen 2 Tranchen an einer Seite knapp überlappend aufeinanderlegen, gut andrücken). Auf die Mitte jeder Tranche ein haselnussgrosses Stück Käsemasse geben. Obere Fleischränder zusammenraffen, mit einem Schnittlauchstängel zusammenbinden. Etwas Käsemasse auf die Brötchen streichen, Fleischsäckli daraufstellen.