

Rösti

Kartoffeln - abkochen („al dente“) und raspen
Parmesan- oder Schweizer Käse } geraspelt dazugeben
Limonen Pfeffer }
1 Prise Salz } mit Ei und Sahne binden.

Speckwürfel - daraufgeben und in Fett abbraten.
Mit Butter betrüpfeln und unter einem Salzwand oder im Backofen bräunen.

Semmelknödel

ca. 10 Stück (5 Portionen)

Weißbrot - schneiden (ca. 1 kleine Schüssel voll)
1/2 Tasse Fleischbrühe - } erhitzen
3 Tassen lauwarmer Milch } über die Brösel geben,
einweichen lassen und durchkneten

Zwiebel, Petersilie } in Butter anschwitzen.
Speckbrümoisé } und dazugeben

Salz, Muskat, } dazugeben
2 Eier

- alles durchkneten und eine Probe machen
- In Salzwasser garen, wie Klöße

