



BeO-Kochtipp

Kartoffelschmarren

Zutaten

1 kg Händöpfel
1 Zibele
2 El Mähl
2 Eier
Griebnige Chäs
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Schintet die rohe Händöpfel u riebet se grob dürne Röschtiraffle.
Riebet d Zibele drzue u vermischets mit de Eier u em Mähl.
Mit em Chäs, em Salz, em Pfäffer u em Muskat chöitr das Ganze würze.
Löffelwiis chöitr die Masse iz beidsitig im heisse Öl aabrate.
Dä Schmarre cha heiss oder chalt gässe wärde.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

