



## BeO-Kochtip

### Zibelegratin mit Rippli

#### Zuetate

4 Rippli  
2 Zibele  
50 Gramm Anke  
Ä Kaffeelöffel Salz  
Ä chli Pfäffer  
E Priise Zucker

Béchamelsauce  
3 Ässlöffel Butter  
3 Ässlöffel Mähl  
Ä Halbe Liter Milch  
Ankeflocken

#### Zubereiten

Zersch müesstr d Zibele fiin schnide u öpe 2 Minute im chochende Wasser dräie u abschütte. Für d Bechamelsauce Anke u Mähl dünste, mit Milch ablösche u geng e chli Rühre das es nid aahocket.

Zibele im Anke aadünste u mit Bechamelsauce mische.

Das Ganze mit Salz, Pfäffer u chli Zucker würze. D Hälfti vom Zibelepüree ine Ufloufform gä, d Rippli druflege u mit em rästliche Zibelepüree überdecke.

Iz no d Ankeflocke drüber vrteile u im Bachofe ä halbstund bis vierzg Minute überbache. Ds Zwiebelpüree söt schön hellbruun si u d Rippli gar.

Falls dr no Räschte heit vo däm Gricht, laht sech das verdünnt mit Wasser u gwürzt mit Bouillon als super Zibelesuppe la serviere.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

