



BeO-Kochtipp

Zigeunerkartoffeln

Zutaten

1	chliini Zibe
0,5	Louchstängel
	Schnittlouch
	Peterli
1 El	Öl
4	kochti Händöpfel
50 g	Späckwürfeli

Zubereitung

Schniedet zersch dr Louch, dr Schnittlouch, d Zibe u dr Peterlig chliin. Dünstetse när zäme im heisse Öl.

Die gschintete Händöpfel chöitr iz i Schiebe schniede.

Dünstet no d Späckwürfel im rästleche Öl u gäbet z Gmües u d Händöpfle drzue. Vermischtet das Ganze.

Löhst när öpe e viertelstund züeteckt la brätle u servierets när mit Salat.

Das Gricht cha o mit rouhe Händöpfel gmacht wärde. D Zubereitig geit när eifach e viertelstund lenger.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

