



BeO-Kochtipp

Ämmitaler Landfroue-Chässchnitte

Zutaten

4	Chlini Öpfel
1	Zitrone
2 dl	Süessmost
160 g	Bratspäck i Tranchen
2 El	Anke
2	Zibele
4	Schibe Buurebrot
200 g	Milde Ämmitalerchäs
	Schwarze Pfäffer us dr Mühli
	Edelsüesses Paprikapulver

Zubereitung

Zersch grad d Öpfu rüschte, viertle u i dicki Schnitze schnide u mit Zitronesaft beträufle. Itz dr Süessmost ufchoche, d Öpfuschnitz derzue gäh u zuedeckt knapp weich dünste, när usenäh und uf d Site stelle.

Dr Späck chöit ihr itze i dünni Streife schnide u im heisse Anke abrate, d Zibele i fini Ringe schnide u mitsdünste bis si knapp weich si u när us dr Pfanne nä. D Brotschibe när im Bratfett uf dr einte Site churz röschte u mit dr gröschtetete Site nach obe ufs Bläch mit Bachpapier lege u d Späck-Zibelemischig druf verteile d Öpfuschnitz druf lege. Itz no dr Chäs i Schibe schnide u uf d Brotschibe verteile. Itz i dr Mitti vom vorgheizte Ofe bi 200 Grad öpe 15 Minute la überbache. Vor em Serviere no mit früsch gmahnigem Pfäffer u Paprika bestreue.

Zäme mit ere grosse Schüssle Nüsslisalat git das es währschafte Zmittag oder Znacht!

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

