



BeO-Kochtipp

Emmentaler Landfrauen Chässchnitte

Zutaten

- 4 kleinere Äpfel
- 1 Zitrone
- 2 dl Süssmost
- 200 g Bratspeck in Tranchen
- 2 Zwiebeln
- 2 El Butter
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 200 g milder Emmentalerkäse
- Schwarzer Pfeffer
- Edelsüsser Paprika

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dicke Schnitze schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Süssmost aufkochen, Apfelschnitze hineingeben und zugedeckt knapp weichdünsten, herausnehmen und beiseite stellen.

Speck in dünne Streifen schneiden und in der heissen Butter anbraten, Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mitdünsten, bis sie knapp weich sind, aus der Pfanne nehmen.

Brotscheiben in Bratfett auf einer Seite kurz rösten und mit der gerösteten Seite nach oben auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, Speck-Zwiebelmischung darauf verteilen und mit den Apfelschnitzen belegen.

Käse in Scheiben schneiden und auf den Brotscheiben verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200 Grad etwa 15 Minuten überbacken.

Vor dem Servieren mit Pfeffer und Paprika bestreuen.

Passt dazu: eine grosse Schüssel Nüsslersalat

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

