



BeO-Kochtipp

Niederöscher Chäs röschti

Zutaten

300g	altes Weissbrot
150g	rezepter Emmentalerkäse
2dl	Wasser
1dl	Weisswein
1	Zwiebel
50g	Bratbutter
	Muskat
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Brot in feine Scheiben schneiden, Käse mit der Röstiraffel darüber reiben. In einer Schüssel mit dem kochenden Wasser und Wein übergiessen und 30 Minuten ruhen lassen. Fein gehackte Zwiebel in Butter hellgelb dünsten, Brot-Käse-Mischung dazugeben und etwa 15 Minuten goldbraun braten. Würzen nach Belieben. Rösti mit einem Teller wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten.

Dazu passt ein Früchtekompott oder ein gemischter Salat.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

