

Hintergrundinfos zum Zwischenspiel: Brotzeit, Vesper, Jause ...
Wir machen (k)eine Pause. Wir machen Kartoffelsalat.

Rezepte aus der Schweiz und aus Österreich



Messer (das) schälen und schneiden



Reibe (die) reiben



Pfanne (die) braten



Wender (der) wenden



Fleischklopfer (der) klopfen

© MHV



Berner Röstli



Sie brauchen:

1 kg Kartoffeln
1 TL Salz
50 g Butter oder Butterfett
50 g Speck
2 EL Milch

- Kartoffeln kochen, schälen und reiben
- Speck in kleine Würfel schneiden
- Speckwürfel und Butter in einer Pfanne heiß machen
- Kartoffeln in die Pfanne geben und anbraten (oft wenden)
- Kartoffeln fest am Boden andrücken
- die Pfanne zudecken
- bei kleiner Hitze 20 Min. braten
- dann 2 EL Milch darüber verteilen
- und nochmals 10 Min. braten
- servieren

© MHV

Wiener Schnitzel



Sie brauchen:

600 g Kalbsschnitzel
2 Eier
Salz
Mehl
Semmelbrösel
Butterfett

- Kalbfleisch in 4 Scheiben schneiden und klopfen
- Eier vermischen
- Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Eiern und danach in Semmelbröseln wenden
- Schnitzel braten (pro Seite 5 Min.)
- salzen und servieren

© panthermedia.net/casibutz