

«Härdöpfel-Tätsch»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:

Rezept für 4 Pers.



6 grosse Kartoffeln

1 Zwiebel

Kartoffeln reiben und Zwiebel kleinhacken

5 EL Mehl

3 grosse Eier

200 g Speckwürfeli

100 g Rosinen (wer mag)

alles zusammen mit den Kartoffeln und Zwiebeln in einer Schüssel gut verrühren

Salz und Pfeffer

würzen und nochmal gut vermischen

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, je 2 bis 4 gehäufte Esslöffel von der Masse (je nach gewünschter Tätschgrösse) in die Bratpfanne geben, flachdrücken und auf beiden Seiten ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

Dazu schmeckt am besten ein Apfelmus oder auch ein Stück guter Alpkäse!

An Guata mitanand !