



Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Mini - Rösti

500 g	Kartoffeln gekocht	schälen und raffeln
2	Schalotten	andämpfen und unter die Kartoffelmasse mischen
	Salz	untermischen
1	Ei	verquirlen und untermischen
		In den Förmchen 8 Röstis formen ca. 1,5 cm dick
	Butter	formen und in
		braten, bis Unterseite braun ist, dann wenden und fertig braten

Mini Rüeblen

500 g	Mini Rüeblen	mit etwas Grün unter kaltem Wasser abbürsten
20 g	Butter	mit
10 g	Zucker	in einem Topf erhitzen
	Salz	Rüeblen unter wenden anschwitzen, mit
1 dl	Gemüsefond	würzen und mit
		ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist

Anrichten:

Siehe Seite 1