



Beilage

Pommes Boulangère

(Kartoffeln nach "Bäckerinnenart")

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

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

8 grosse Kartoffeln (roh)
3 grosse Zwiebeln, gehackt
 Bratbutter
 Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln

Die rohen Kartoffeln in Scheiben schneiden.

In Bratpfanne die Butter erhitzen und die Kartoffelscheiben zu dreiviertel fertig braten.

Zwiebeln gehackt

Die Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und fertig braten.

Salz und Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.