Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse HotellerieSuisse

Rezeptblatt AVOR | Fiche de recette Planification | Scheda per ricetta Foglio di lavoro

Thema | Thème | Tema	Quelle | Source | Fonte	Name | Nom | Nome
Beilage (Kirschen)	Grossmutter	Janis WIttlin

Gericht | Mets | Pietanza: Baselbieter Chirsi Ribel

Garmethoden | Méthodes de cuisson | Metodi di cottura: Sautieren

Garzeit | Temps de cuisson | Tempo di cottura: 20min

Zutaten für | Ingrédients pour | Ingredienti per: 4 Personen | Personnes | Persone

..... Liter | Litres | Litri ..... Gramm | Grammes | Grammi

Menge Quantité Quantità	Zutaten Ingrédients Ingredienti	Vorbereitung/Zubereitung Mise en place / Préparation Apprestamento/Preparazione
500g	Kartoffeln Typ A	Vorbereitung Die Kartoffeln in der Schale mindestens 24 Stunden vor dem Zubereiten wie für Rösti in Salzwasser sieden. Kirschen in schön kleine Stücke hacken und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel raffeln. Das Mehl und die Salzmischung daruntermischen. Die ganze Masse von Hand über längere Zeit vermischen resp. reiben bis sich kleine Klösschen bilden. Die möglichst trockenen Kisrchen unter die Masse mischen. Das Oel und 25 g Butter in eine gut gleitende Röstipfanne geben. Wenn das Fett bei mittlerer Hitze gut heiss ist, die Kartoffelribeli beigeben und mit zwei Holzspachteln beständig vermengen, bis die Masse krümelig und hellbraun ist. Am Schluss die restliche Butter beifügen.
300g	Weissmehl	
0.5dl	Öl	
25g	Butter	
200g	Kirschen entkernt	

Anrichteweise/Tipps | Présentation / Suggestions | Disposizione/Suggerimenti:

GHP | BPF | BPI:

pistor