

Berner Landfrauen kochen an der BEA-Kochschau von „Das Beste der Region“

Emmetaler Landfroue-Chässnitte

- Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dicke Schnitze schneiden, mit Zitronensaft beträufeln
- Süssmost aufkochen, Apfelschnitze hineingeben und zugedeckt knapp weichdünsten, herausnehmen und beiseite stellen
- Speck in dünne Streifen schneiden und in der heissen Butter anbraten, Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mitdünsten, bis sie knapp weich sind, aus der Pfanne nehmen
- Brotscheiben im Bratfett auf einer Seite kurz rösten und mit der gerösteten Seite nach oben auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, die Speck-Zwiebelmischung darauf verteilen und mit den Apfelschnitzen belegen
- Käse in Scheiben schneiden und auf den Brotscheiben verteilen
- In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200 Grad etwa 15 Minuten überbacken
- Vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer und Paprika bestreuen
- Zusammen mit einer grossen Schüssel Nüsslersalat ein wahrschaftes Mittag- oder Abendessen!

Ramona Hirschi, Ursenbach

Zutaten

4 kleinere Äpfel
1 Zitrone, Saft
2 dl Süssmost
160 g Bratspeck in
Tranchen
2 Zwiebeln
2 El Butter
4 Scheiben Bauernbrot
200 g milder Emmentalerkäse
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
edelsüsser Paprika

Weitere Rezepte im Kochbuch:

Berner Landfrauenküche

238 köstliche Rezepte aus dem Bernbiet

Weitere Infos :

Verband bernischer Landfrauenvereine

Pia Amstutz-Grädel

Erlachstrasse 5

3012 Bern

www.landfrauen-be.ch