

Aus Resten kulinarische Verführungen zaubern

Familienrezepte von Hedy Gamper aus Allschwil BL

Zutaten:

Resten

- Reis-Resten
- Kartoffelstock-Resten
- altes Brot
- Äpfel, die nicht mehr ganz knackig aber umso geschmackvoller sind

Eier und Milch je nach Menge des Rests

Mehl

Zubereitung:

Reisplätzli

In einer Schüssel je nach Grösse des Restens, den man verarbeiten will, etwas Milch und Mehl zusammen verrühren, so dass eine sämige Sauce entsteht. Ein Ei aufschlagen und in dieser Sauce verklopfen. Anschliessend den Reis begeben und mit der Milch-Mehl-Ei-Sauce gut vermischen. Wenn die Masse zu dünn ist, nochmals etwas Mehl begeben. Würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Von der Reismasse mit einem Esslöffel Portionen abstechen, in der Pfanne etwas flach drücken und auf beiden Seiten goldgelb backen. Passt gut als Beilage zu Fleisch.

Härdöpfelchugeli aus selbstgemachtem Häröpfelstock

Gleiche Vorgehensweise wie oben.

Breusi

Äpfel rüsten und daraus ein Apfelmus zubereiten.

Weissbrotwürfeli (auch getrocknete, zum Beispiel auch vom Fondue) in der Bratpfanne in der Butter anrösten. Dann das Apfelmus in die Bratpfanne geben und unter die Brotwürfeli ziehen. Alles zusammen erwärmen. Servieren, sobald das Apfelmus warm ist.

Kinder lieben dieses Essen!

Vogelheu

Weissbrotwürfeli in der Bratpfanne in etwas Butter so lange rösten, bis sie ein klein wenig Farbe angenommen haben.

Abgestimmt auf die Menge des Brots die Eier mit etwas Milch verklopfen und würzen. Der Guss muss alle Brotwürfeli gut bedecken. Dann über die Brotwürfeli in die Bratpfanne giessen. Alles gut miteinander vermischen und stocken lassen, bis die Eier die Konsistenz eines Rühreis haben.
