

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Schweiz

VOGELHEU



Rezept: Alice Kuhn-Donat, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit diesem althergebrachten Rezept zaubern sie aus altem Brot ein gluschtiges Gericht. In anderen Regionen wird es Brotrösti genannt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Brot, hell, altbacken	80 g	Butter
2 dl	Milch	4	Ei

ZUBEREITUNG

1. Das alte Brot in mundgrosse Stücke schneiden. In Milchdrink einlegen und umrühren. Gelegentlich wiederholen, bis die ganze Milch aufgezogen ist.
2. In einer weiten Bratpfanne grosszügig Butter schmelzen und das Brot knusprig braten. Salzen.
3. Pro Person ein Ei in die Pfanne schlagen. Einen Moment rühren, sodass alle Brotstücke etwas Ei aufnehmen.