



Tip 1: Kartoffelchüechli

STOCKI Kartoffelstock nach Anweisung, jedoch nur mit 2,5 statt 5 dl Wasser zubereiten. 1 Ei oder 2 Eigelb daruntermischen. Aus der ausgekühlten Masse auf dem bemehlten Tisch eine 5 cm dicke Rolle formen. Davon 2 cm dicke Chüechli abschneiden und diese in Öl oder Butter goldbraun braten.

Variante: Speck-Chüechli: 50–100 g geröstete Speckwürfel beifügen.

Kräuter-Chüechli: feingehackte Kräuter und Zwiebeln beifügen.