



Schwyster
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **MÄRZ**

ÄLPLERTALER

WWW.SCHWYTER.COM

Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.

ZUTATEN

150 g	entrindetes Schwyster-Brot, gewürfelt
1.75 dl	Milch, heiss
½	Zwiebel gehackt
1	Ei
2 EL	Mehl
125 g	Alpkäse, gerieben
2 EL	Schnittlauch
50 g	Sbrinz, gerieben
12 Tranchen	Frühstücksspeck
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Bratbutter

ZUBEREITUNG

1. Brot mit heisser Milch übergiessen, 10 min stehen lassen.
2. Zwiebel, Ei, Mehl, Alpkäse und Schnittlauch zum Brot geben und nach Belieben würzen.
3. Von Hand auf wenig Sbrinz 12 Kugeln formen, diese leicht flach drücken und mit je 1 Tranche Speck umwickeln.
4. Portionenweise in heisser Bratbutter beidseitig ca. 5 min braten. Anschliessend im auf 70°C vorgeheizten Ofen warm stellen.

En Guete!