

Härdöpfeltätschli und Adrio (2 Personen)

"Neuenburger Art"

500 gr Festkochende Kartoffeln z.B. Charlotte, Erika, Urgenta, Sirtema etc.
1 Petersilie fein hacken
Butter
40 gr Mehl
2 Eier
Bratbutter
2 TL Kochsalz
1 TL Muscat

4 St. Adrio a ca. 90-100 g vom Metzger vorbereitet
1 dl Weisswein Neuenburger
1 Zwiebel in halben Ringli
½ dl Saucenhalbrahm
Salz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG Adrio

1. 2 EL Bratbutter in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln anbraten, beiseitestellen
2. Adrios goldbraun anbraten 6 Min auf jeder Seite (Stufe 7)
3. Mit Weisswein ablöschen und zugedeckt ca. 5-8 Min. bei reduzierter Hitze ziehen lassen (Stufe 3)
4. Adrios herausnehmen und auf einer Platte anrichten und warm stellen
5. Den Weissweinfond bei grosser Hitze reduzieren lassen
6. Mit dem Saucenrahm auffüllen, abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle kurz aufkochen und die Adrios damit bedecken.

ZUBEREITUNG Härdöpfeltätschli

1. Kartoffel gut waschen und abbürsten, ungeschält mit der Bircher Raffel fein reiben, etwas auspressen und in eine Schüssel geben
2. Petersilie in einer kleinen Bratpfanne, in Butter andämpfen.
3. 40 g Mehl abwägen 2 Eier aufschlagen Petersilie, Mehl und Eier mit den Kartoffeln gut vermischen mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken
4. In einer weiten Bratpfanne 3 EL Bratbutter erhitzen, Portionen- und esslöffelweise Küchlein von der Kartoffelmasse in die heisse Buttergeben, beidseitig goldgelb und knusprig braten, auf einer Platte fortlaufend anrichten und warm stellen.