

GSCHWELLTI

Rezeptanweisung in Bildern

→ Tiptopf S. 214



Impressum

Inhalt, Konzeption, Gestaltung
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

Fotografie
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

Beratung Ernährungspraxis
Kathrine Balsiger, Belpberg

Herausgeber
swisspatat, Bern

1. Auflage 2018

swisspatat | Postfach | 3001 Bern
info@swisspatat.ch
www.kartoffel.ch

Dank

Dank gebührt der Schulverlag plus AG Bern
für die Abbildungsrechte der neun Rezepte
aus dem Lehrmittel Tiptopf.

Bildweiser ▶

KARTOFFEL.CH

Schweiz. Natürlich.



214

Kartoffeln

Schalen- kartoffeln

Gschwellti

↑
Zubereitungsart
Dämpfen auf dem
Siebeinsatz

	Wasser
200 g	800 g festkochende Kartoffeln im grünen Beutel

① Starte mit dem MEP

② bis zum Siebeinsatz einfüllen

③ Wägen

④ waschen,

⑤ auf Siebeinsatz geben, → Tipp: ½ KL Salz darübergeben

⑥ zudecken
Auf grosser Stufe aufkochen

⑦ Auf kleiner Stufe dämpfen
Dämpfzeit 30–50 Min.
Dampfkochtopf 6–10 Min.

⑧ ...und servieren

Bilder • Für die Arbeitsschritte ① – ⑧ findest du Bilder als Hilfestellungen.

Rezept Schalenkartoffeln/Gschwellti. In: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht (S. 214). Bern: Schulverlag.



01 | 08 Gschwellti Tiptopf S. 214

MEP Gschwellti – alles, was du brauchst

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Festkochend

KARTOFFEL.CH



02|08 Gschwellti Tiptopf S.214

Wasser bis zum Siebeinsatz füllen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



03 | 08 Gschwellti Tiptopf S.214

Wägen: Gefäss auf Waage stellen, tarieren, abwägen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



04 | 08 Gschwellti Tiptopf S. 214

Kartoffeln waschen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



05 | 08 Gschwellti Tiptopf S. 214

Kartoffeln auf Siebeinsatz geben, zudecken

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



06 | 08 Gschwellti Tiptopf S. 214

Aufkochen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



07 | 08 Gschwellti Tiptopf S. 214

Dämpfen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



08 | 08 Gschwellti Tiptopf S. 214

Jetzt kannst du servieren

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH