COUNTRY FRIES

Rezeptanweisung in Bildern

→ Tiptopf S. 220

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. SUISSE GARANTIE

~~Ofenkartoffeln~~ Country Fries

im Ofen gebacken

	800 g festkochende Kartoffeln (Kochtyp «Hochtemperaturlinie» verwenden, im roten Beutel)	① Starte mit dem MEP ② (mit der Bürste) waschen, evtl. schälen, abspülen, in Schiffchen schneiden, ~~halbieren, mit der Schnittfläche nach oben~~ abtrocknen, auf mit Backpapier belegtes Blech geben ③ MEP: Jetzt hast du alles parat
	wenig Öl	④ ~~Schnittflächen bestreichen~~ darübergeben, mischen ⑤ Backen Ofenmitte 200–220 °C 30–40 Min.
	wenig Salz	⑥ darüberstreuen ⑦ ... und servieren

Tipp
- Frischen Rosmarin oder Kümmel vor dem Backen darüberstreuen
- Schon gewusst? Für Kartoffelgerichte, die sehr heiss zubereitet werden, gibt's eine Hochtemperaturlinie. Grosse Hitze kann den Kartoffeln nämlich schaden. Dank der Hochtemperaturlinie bleiben die tollen Knollen lecker und gesund!

Bilder
- Für die Arbeitsschritte ① – ⑦ findest du Bilder als Hilfestellungen.

Rezept Ofenkartoffeln. In: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht (S. 220). Bern: Schulverlag.

01 | 07 Country Fries Tiptopf S. 220

Kochtyp: Hochtemperaturlinie

MEP Country Fries – alles, was du brauchst

KARTOFFEL.CH

< zurück zur Startseite

02 | 07 Country Fries Tiptopf S. 220

Waschen, abspülen, in gleichmässige Schiffchen schneiden, abtrocknen

KARTOFFEL.CH

< zurück zur Startseite

03 | 07 Country Fries Tiptopf S. 220

MEP Country Fries – jetzt geht es los

Kochtyp: Hochtemperaturlinie

KARTOFFEL.CH

< zurück zur Startseite

04 | 07 Country Fries Tiptopf S. 220

Öl darübergeben, mischen

< zurück zur Startseite

05 | 07 Country Fries Tiptopf S. 220

Backen, Ofenmitte

< zurück zur Startseite

KARTOFFEL.CH

Salz darüberstreuen

< zurück zur Startseite

Jetzt kannst du servieren

< zurück zur Startseite