

Mein besonderes Familienrezept:

Schnitz und Händöpfel

Eingereicht von: Klaus B., Basel

Herbst: Kindheit an der Sinslerstrasse in Cham, in einer Grossfamilie. Gotte Martha hat das Gericht oft gekocht, und meine Mutter hat das Rezept in mein Hochzeitskochbuch aufgeschrieben. Die Birnen vom alten, knorrigen Baum waren klein und rauh, aber zum Kochen gut geeignet.

Rezept „Schnitz und Händöpfel“

Zutaten für 4 Portionen

700 gr. Birnen, geschält in Schnitzen
gleich viel Kartoffeln, geschält in Stücken
Bouillonwürfel, Salz, Pfeffer
dazu Weisswürste

Zubereitung:

Birnen in Butter andämpfen. Kartoffeln zugeben mit Bouillon ablöschen und weich kochen. Mit wenig Salz abschmecken.

Ein leichtes, wärmendes Gericht mit der leichten Süsse der Birnen und der Herbheit der Kartoffeln und Erinnerungen an Vergangenem und Freude an gegenwärtigen Zeiten.