Ämmitaler Pfännli von salida

Mengen für 10 Personen

Quelle: Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID

Gewürze: Paprika, Salz, Muskatnuss, Pfeffer

500 g Speckwürfeli	in einer Pfanne anziehen, ein paar Würfeli für die Garnitur zur Seite stellen.
2.5 Stück Zwiebeln	hacken, mit den Speckwürfeli mitdämpfen.
600 g Lauch	in Scheiben geschnitten
1.8 kg Kartoffeln festkochend	in Würfel geschnitten, mit Lauch beifügen
6.25 dl Bouillon (flüssig)	ablöschen, mit Muskat, Salz, Pfeffer und Paprika würzen. 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln.
2.5 dl Rahm	darunterziehen
5.0 g Thymian	g = Zweig hacken, darunterziehen
5.0 g Rosmarin	g = Zweig hacken, darunterziehen
375 g Emmentaler	reiben, auf Gericht verteilen. Mit Thymian, Rosmarin und den restlichen Speckwürfeli garnieren.