

Tommes de Neuchâtel mit Kartoffeln von Elias Ledergerber

Mengen für 10 Personen

Neuenburger Tommes im Kirsch wenden und sie zwei Minuten darin ziehen lassen. Tommes im Mehl, anschliessen im verklpften Ei mit Salz und Pfeffer und zuletzt im Paiermehl wenden, das Paniermehl gut andrücken. Tommes in der heissen Bratbutter beidseitig je vier Minuten anbraten, auf die vorgewärmten Teller geben und mit Gschelti servieren. Dazu passt ein Sommersalat.

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 g Käsescheiben	1 Tommes pro Person
5 dl Kirsch	
25 g Weissmehl	
2.5 Stück Eier	
10 g Paniermehl	
150 g Bratbutter	
2.5 kg Kartoffeln festkochend	