

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Berner Würstel mit selbstgemachten Pommes

Für 4 Personen

4 Paar Frankfurter
16 Scheiben Hamburgerspeck
200g Emmentaler Käse oder Bergkäse

Die Frankfurter der Länge nach einschneiden - aber nicht durchgehen. Den Käse in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und der Länge nach in Größe der Frankfurter schneiden. Die Frankfurter damit füllen, mit dem Speck gut und fest umwickeln und in einer Pfanne langsam knusprig braten.

Für die Pommes 8 große Erdäpfel waschen und mit der Schale in Stifte schneiden und in gut gesalzenem Wasser 2 Minuten blanchieren. Abseihen und auf einem Blech auskühlen lassen. Danach in heißem Fett knusprig frittieren.

Gute Berner Würste erkennt man daran, dass sie etwas gebogen sind. Berner Würstel, die gerade sind, werden meist maschinell hergestellt.