



Fertig-Röschi «Wild Maa»

Zubereitung:

Speckwürfeli und Zwiebeln ohne Fett in einer Teflonpfanne erhitzen und andünsten. Erkalten lassen und mit dem Inhalt der Hero-Röschi mengen. Alles etwas pfeffern.

In einer Teflonpfanne bei mittlerer Hitze die Röschi 8-10 Minuten anbraten. Dann mit Hilfe eines Tellers kehren. Die andere Seite weitere 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze fertig backen. Anrichten. Mit Wachteleilein oder Spiegeleiern, die man in etwas Butter ausbrät, servieren.

Mit «Lääberli» ist es ebenfalls keine Hexerei: Kalbsleberli in heisse Butter – in der man eine halbe, gehackte Zwiebel angedünstet hat – geben. Kurz anziehen lassen (höchstens 1 Minute), mit etwas Weisswein ablöschen und einen Fleischbrühwürfel hinzugeben. Nur kurz aufkochen. Mit gehacktem Schnittlauch überschnit zur Röschi servieren.

E Guete!
-minu

Zutaten:

1 Päckli Hero Fertigröschi
(klassisch)

1 gehackte Zwiebel

100g Speckwürfeli

4-6 Wachteleilein oder
2-3 normale Hühnereier

Butter

Pfeffer

