

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Rommerdöpf'l für 4 Lüüt **(Rahmeräpfel als Beilage für 4 Personen)**

- 800g fest kochende Erdäpfel
- 0,3 l weiße Grundsoße
- Salz, Majoran, Knoblauch

Die Erdäpfel in der Schale bissfest kochen, heiß schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz, Majoran und wenig Knoblauch würzen und mit ca. 0,3 l weißer Grundsoße vermischen. In eine Feuerfeste Form geben und im Backrohr bei 180°C 20 min. backen. Unter dem Grill noch goldgelbe Farbe nehmen lassen.



Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at