

## Bratkartoffeln mit paniertem Gemüse (25 Personen)

5- 6kg Kartoffeln, festkochend

Bratbutter oder Bratcrème

Salz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in gleich grosse Würfel schneiden. In Bratbutter in einer beschichteten Pfanne unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten andämpfen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich dämpfen. Deckel entfernen, bei Bedarf wenig Bratbutter dazufügen. Kartoffeln goldbraun braten, salzen.

2 Auberginen

12 Zuchetti

400g Karotten

Salz

Pfeffer

Mehl

15 Eier

600g Paniermehl

2. Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, würzen. Mehl in einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verklopfen. Auberginen im Mehl, dann in der Eimasse wenden, Paniermehl.
3. Auberginenscheiben portionenweise in der heissen Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. braten.

Lea Ringgenberg 2 Antoinette Rappo Pfadi Thierstein Breitenbach