

Fenz

Diese Spezialität wird in beiden Halbkantonen gekocht, jedoch auf verschiedene Weise

Innerrhoden

- Butter in einer Pfanne erhitzen
- Eier, Salz, Zucker, Milch, Wasser, Mehl und Griess zu einem dünnflüssigen Teig schwingen
- Unter ständigem Rühren in die heisse Butter einlaufen lassen
- Mit der Holzgabel ständig rühren, bis die Butter ausscheidet

Ausserrhoden

- Butter in einer Pfanne erhitzen
- Aus Mehl und Milch einen Teig herstellen
- Mit Salz nach Belieben würzen
- In flüssige, heisse Butter einrühren und mit einer Holzgabel umrühren, etwa 10 Minuten köcheln lassen
- Mit Milchkaffee und Brot servieren

Der Fenz wird aus der Pfanne gegessen!

Zutaten

3 Eier
1 Pr Salz
1 Pr Zucker
4½ dl Milch
1½ dl Wasser
5 El Mehl, gehäuft
3 El Griess
250 g Butter

Zutaten

4–6 El Mehl
3 dl Milch
Salz nach Belieben
500 g Butter

