

Rösti



Zutaten für vier kleine Rösti:

zwei mittlere bis große Kartoffeln

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskat

2 EL neutrales Öl

1. Kartoffeln waschen und schälen.
2. Kartoffeln in Teigschüssel raspeln, in sehr dünnen Streifen. Einige Minuten ruhen lassen.
3. Kartoffelraspel ausdrücken, gut salzen und pfeffern, mit Muskat würzen.
4. 2 EL neutrales Öl in mittlere beschichtete Pfanne geben und erhitzen; nicht zu heiß werden lassen.
5. Backofen auf 100° vorheizen, damit Teller und Rösti warm gestellt werden können.
6. Die ausgedrückten Kartoffelraspel gleichmäßig in der Pfanne verteilen, etwa 5 mm hoch.

7. Auf einer Seite vier Minuten braten. Auf einen Teller gleiten lassen, wieder in die Pfanne stürzen. Nochmals 4 Minuten braten. Eventuell, wenn die Rösti noch nicht durch sein sollten, mit geschlossenem Deckel auf kleinster Stufe nachgaren.

8. Auf einem großen Teller warm stellen. Dabei die Teller, die gedeckt werden sollen, ebenfalls warm stellen.

9. In vier Teile schneiden und sofort servieren.

Hinweise:

Rösti passen zum Beispiel zu

- Züricher Geschnetzeltem
- Putengeschnetzeltem
- Schweinemedallions mit Pilzen
- Lammfilets mit Jus

Das Bild zeigt eine Variante, bei der die Kartoffelraspel mit einem Ring in Form gehalten werden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Beilagen, Kartoffeln, schweizerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023