

# Rösti



Beilage zu Hauptgang für 4 - 6 Personen

## Einkaufsliste

**1,2 kg Kartoffeln  
(fest kochende Sorte)  
Salz  
Kartoffelgewürz  
ev. Muskat  
Pfeffer  
Bratbutter**

## Vorbereiten

a Kartoffeln schwellen und abkühlen lassen

Variante Steamer / Dampfgarer:

Je nach Grösse der Kartoffeln ca. 15 - 20 Minuten bei 100°C im Steamer ohne Salz garen lassen.

Variante Pfanne:

In einer hohen Pfanne mit leicht gesalzenem Wasser ca. 30 - 40 Minuten schwellen lassen.

## Zubereiten

b Geschwellte und abgekühlte Kartoffeln vor Gebrauch schälen

c Mit Röstiraffel in Schüssel grob raffeln. (Achtung kein Kartoffelmus machen)

d Würzen mit Salz und Pfeffer oder Kartoffelgewürz nach Wahl. (Darauf achten ob Kartoffeln im Salzwasser geschwellt wurden)

e Grosse Bratpfanne warm machen, Bratbutter begeben und Rösti in Pfanne geben und zu Kuchen formen.

(Rösti nun nicht mehr wenden und bearbeiten, ebenfalls nicht zudecken, sonst wird die Rösti pappig, da der Dampf nicht entweichen kann)

f Nach etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze (sollte auf einer Seite nun goldbraun sein) wenden und nochmals ca. 10 Minuten auf der anderen Seite braten.

g Falls die Kartoffeln etwas trocken sind kann noch etwas Butter beigegeben werden.

h Als Variante gibt es die Möglichkeit Speckwürfel, Gemüse oder Käse darunter zu geben und als Mahlzeit zu servieren.