

# Röstivariationen mit geschwellten Kartoffeln

Rezept für 4 Personen

## Zutaten

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

## Vorbereiten

Kartoffeln am Vortag schwellen  
Wasser bis Siebeinsatz in Dampfkochtopf füllen  
Salzen  
8 - 10 Minuten Kochen  
Deckel erst öffnen wenn Druck komplett abgebaut!  
(In hoher Pfanne mit gesalzenem Wasser 30-50 min schwellen)  
Teller vorwärmen zum Essen  
Grössere Schüssel bereitstellen zum Röstiraffeln  
Kartoffeln schälen und grob raffeln (Röstiraffel)  
Gut würzen nach belieben mit Salz, Pfeffer, Muskat, Kartoffel - Gewürz

## Zubereiten

### Variante Standartrösti

Wenig Bratbutter in Bratpfanne erwärmen bei mittlerer Hitze  
Geraffelte und gewürzte Kartoffeln begeben  
Bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten goldgelb braten  
Achtung: Rösti nicht dauernd wenden sondern zu Kuchen formen  
Rösti niemals zudecken beim Kochen, wird sonst pappig!  
Bei Bedarf Butterflocken am Pfannenrand begeben  
Röstikuchen wenden mit Hilfe von flachem Teller  
Nochmals 10-15 Minuten goldgelb braten und ev. Butterflocken begeben  
Wenn Rösti fertig gebraten in grossen Teller geben  
Zum Warmhalten in Ofen oder Wärmeschublade stellen

### Bernerrösti

gedünstete Speckwürfeli zu geraffelten Kartoffeln begeben

### Gemüserösti

verschiedene Gemüse geraffelt oder fein geschnitten begeben

### Walliserrösti

Raclette Käse nach dem ersten Wenden darüber legen

Rösti gibt es in zig Varianten, lasst Eure Kreativität walten!