

Röstivariationen mit rohen Kartoffeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten

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

Vorbereiten

Teller vorwärmen zum Essen
Grössere Schüssel bereitstellen
Kartoffeln schälen und grob raffeln (Röstiraffel) bei allen Varianten
Würzen nach belieben mit Salz, Pfeffer, Gewürz und gut mischen

Zubereiten

Variante Standartrösti im Backofen

Backblech mit Backofenpapier auslegen
wenig Bratbutter auf Papier im Blech verteilen
Geraffelte Rösti gleichmässig verteilen
(je dünner die Schicht desto knuspriger die Rösti)
ca 30 Minuten im vorgeheizten Ofen (Pizzastufe) bei 200 Grad backen
bis Oberfläche der Rösti goldbraun ist.

Variante Kürbiströsti

400 g Kürbis
800 g Kartoffeln
Thymian
Gewürze wie oben

Kartoffeln und Kürbis raffeln wie oben beschrieben
Würzen nach belieben mit Salz, Pfeffer, Gewürz, Thymian
Wenig Bratbutter in Bratpfanne erwärmen bei mittlerer Hitze
Geraffelte Rösti/Kürbismischung begeben
Bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten braten und mehrmals durchrühren
Kürbis-Kartoffel-Mischung zu einem Kuchen formen und weiter braten
Wenn sich eine goldbraune Kruste gebildet hat in Pfanne oder mit
Hilfe einer Platte wenden.
Andere Seite ebenfalls goldgelb braten (ev. Butterflocken begeben)

Variante Kürbiströsti mit Ricotta-Rahm

Peterli
100 g Ricotta
1 dl Vollrahm
Paprika
Kürbiskerne gehackt
Tête-de-Moine Käse
(Variante Rüebl)

Als Garnitur etwas Peterli, Tête-de-Moine Käserosette begeben
100 g Ricotta verrühren, würzen mit Salz und Pfeffer
1 dl Schlagrahm (ev aus Dose) sorgfältig darunter ziehen
Auf Teller geben und mit Paprika und gehackten Kürbiskernen bestreuen
Als Variante anstelle Kürbis Rüebl verwenden

Auch hier gibt es verschiedene Röstivarianten!