AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	50 Min.	Winter	Schweiz

RÖSTI



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Im 19. Jahrhundert war die Kartoffel das Hauptnahrungsmittel der ärmeren Bevölkerung. Rösti wurde vielfach schon zum Morgenessen gegessen. Die Speise kennt viele regionale Varianten, mit Spiegelei, Speck oder Käse.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Kartoffeln, roh, festkochend		Salz
4 EL	Bratbutter	1 Pr	Muskatnuss, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

1. Die rohen Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel treiben. Etwas Wasser ausdrücken und leicht salzen.
2. Bratbutter in der Pfanne erhitzen. Geraffelte Kartoffeln in die Pfanne geben. Mit Muskat und Pfeffer würzen. Diese während des Bratens immer wieder sanft rundum vom Rand stossen, so, dass sich ein Kuchen bildet, der nie am Boden der Bratpfanne haftet.
3. Rösti mit einem Teller wenden. Vor dem Zurückgeben des Röstikuchens immer etwas Bratbutter in die Pfanne geben. Rösti zudecken und bei sanfter Hitze einige Min. durchziehen lassen.
4. Am Schluss beide Seiten bei mittlerer Temperatur kross braten. Rösti servieren.

TIPP: Fein gehackter Rosmarin, wenig Estragon und etwas Abrieb einer unbehandelten Orange machen aus dem Alltags- ein Gourmetgericht. Rösti kann auch mit gekochten Kartoffeln hergestellt werden, dabei verkürzt sich die Bratzeit.