



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

# Rösti

*Rezept: und Foto: Miriam*

## Zutaten: 2 Personen

800 gr. mehligkochende Kartoffeln  
Salz  
Bratbutter  
ein Stück Butter



## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und auf der Gemüseraffel reiben.  
Salzen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen.  
Kartoffeln zufügen und unter mehrmaligem Rühren mit einer  
Schaufel etwa eine halbe Stunde bei kleiner Hitze braten.  
Rund formen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die  
Rösti wenden, die Butter am Rand verteilen, nochmals 5  
Minuten ungedeckt goldgelb und knusprig braten.

Tips: Speckwürfeli oder Reibkäse zu den Kartoffeln geben.  
Fertige Rösti mit Raclettkäse belegen und kurz im Backofen  
überbacken.

Die Rösti mit Crème Frâiche und Lachs belegen

Ein Spiegelei dazu braten.

Auch Apfelmus mit Rösti schmeckt hervorragend