



Miriam's Genusskarussell

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