

Rösti

Zutaten für 2 Personen

500 g Kartoffeln, festkochend
2 EL Bratbutter
½ - 1 TL Salz

Zubereitung

Kartoffeln waschen und ungeschält im Dampfkochtopf (oder in der Pfanne) knapp weich kochen. Am besten bereits am Vortag.

Gekochte, ausgekühlte Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben.

1 EL Bratbutter erhitzen. Kartoffeln darin 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Salz dazugeben und gut mischen. Kartoffeln vom Rand her mit einer Bratschaufel zu einem Kuchen zusammenschieben oder mit einem Servierring mehrere kleine Küchlein formen.

Bei kleiner Hitze 10 Minuten nicht zugedeckt braten. Einen grossen Teller auf die Pfanne legen, Rösti darauf stürzen. 1 EL Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti in die Pfanne gleiten lassen. Zugedeckt 10 Minuten bei kleiner Hitze braten.

