

Rösti

Leckere Kartoffelpuffer als Hauptmahlzeit oder als Beilage.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Kartoffeln

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

6 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie mache ich ganz einfach Rösti selbst?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen, mit Deckel in etwa 20 Min. gar kochen, dann abgießen, mit kaltem Wasser abspülen. Kartoffeln pellen und zugedeckt mind. 4 Std. oder über Nacht kalt stellen.

2 Zubereiten:

Die Kartoffeln grob raspeln und würgen. Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø 24 cm) erhitzen. Die Kartoffelraspel hineingeben, etwas andrücken und bei schwacher Hitze von beiden Seiten unter einmaligem Wenden in etwa 10 Min. braun und knusprig braten. Nach Belieben den Rösti zum Servieren in 4 Stücke teilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Rösti eignen sich besonders gut als Beilage zu [Züricher Geschnetzeltem](#) und kurz gebratenem Fleisch.
- Die Rösti mit 1 kleinen gehackten Zwiebel und 30 g Speckwürfel verfeinern.
- Sie können aus der Kartoffelmasse auch mehrere kleine Puffer backen.
- Den Rösti zum Wenden evtl. aus der Pfanne auf einen Topfdeckel gleiten lassen und zurück in die Pfanne stürzen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)