

Rezept

Rösti mit Möhren-Maronen-Gemüse

Ein Rezept von Rösti mit Möhren-Maronen-Gemüse, am 26.04.2024

Zutaten

300 g kleine Möhren	600 g Maronen
2 Zwiebeln	1 Bund Petersilie
2 EL Butter	Salz
Pfeffer	Zucker
1/4 l Gemüsebrühe	2 EL gehackter Kerbel
800 g festkochende Kartoffeln	Salz
Salz Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
Öl zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Für das Gemüse die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Maronen putzen, trocken abreiben und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. In einem Topf 1 EL Butter zerlassen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Möhrenscheiben dazugeben und kurz mitdünsten, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Mit der Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen.
3. Die restliche Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Maronen darin bei starker Hitze 2-3 Min. anbraten. Die restlichen Zwiebelwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Die gebratenen Pilze zu den Möhren geben. Die Petersilie und den Kerbel unterrühren. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.
4. Für die Rösti die Kartoffeln schälen, waschen und auf der Gemüsereibe in feine Streifen hobeln. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen und kurz ziehen lassen. Die Kartoffelstreifen mit den Händen gut ausdrücken.
5. Jeweils ca. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelstreifen nach und nach als Häufchen in die Pfanne geben, zu kleinen Fladen (mit ca. 8 cm Ø) flach drücken und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun braten. Die Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Möhren-Maronen-Gemüse anrichten.