

Rezept

Käse-Rösti

Ein Rezept von Käse-Rösti, am 28.06.2026

Zutaten

vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
Salz	3 EL Butter oder Butterschmalz
2 EL Milch oder Sahne	100 g Bergkäse (z. B. Greyerzer oder Appenzeller)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Kartoffeln waschen und 12-18 Min. kochen. Abgießen und vollständig abkühlen lassen, am besten über Nacht.

3. Kartoffeln pellen, Zwiebel schälen. Die Kartoffeln auf einer groben Reibe raspeln, die Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Mischen und kräftig salzen.

4. 2 EL Butter oder Butterschmalz in einer schweren beschichteten Pfanne oder einer Eisenpfanne, die nicht klebt, aufschäumen lassen, die Kartoffeln hineingeben und kurz anbraten, dabei vorsichtig umrühren. Nach 2 Min. mit einem Pfannenwender flach drücken und an den Rändern etwas nach innen schieben, mit Milch oder Sahne beträufeln. Die Hitze reduzieren, die Rösti mit einem flachen, gut schließenden Deckel zudecken und 20 Min. braten.

5. Zum Wenden die Rösti auf den Topfdeckel stürzen. Restliche Butter oder übriges Butterschmalz in die Pfanne geben und den Fladen zurück in die Pfanne gleiten lassen.

6. Den Käse in Scheiben schneiden und auf die Rösti legen, wieder zudecken und in 10 Min. fertig garen. In Stücke schneiden und als Beilage oder mit einem Salat servieren.