

## Rezept

# Kartoffelrösti mit Apfelkompott

Ein Rezept von Kartoffelrösti mit Apfelkompott, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>750 g</b> säuerliche Äpfel (z. B. Cox orange oder Boskoop)
<b>150 ml</b> Apfelsaft oder Wasser	<b>ca. 50 g</b> Zucker
<b>800 g</b> möglichst große Kartoffeln	Salz
Pfeffer	<b>4-6 EL</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Für das Kompott Zitrone heiß waschen, abtrocknen, 5 cm lange Schale abschälen, Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in Spalten schneiden.

---

2. Apfelsaft oder Wasser erhitzen, Zucker, Zitronensaft und -schale sowie Apfelstücke zugeben. Äpfel zugedeckt in 6-8 Min. weich dünsten, ab und zu umrühren. Das Kompott etwas abkühlen lassen.

---

3. Kartoffeln schälen und grob raffeln. Raspel ausdrücken und in einer Schüssel salzen und pfeffern. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, jeweils 1 geh. EL Röstmasse hineingeben und leicht flach drücken. Rösti beidseitig in 2-3 Min. goldgelb und knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die ganze Masse so verarbeiten. Die Rösti heiß mit dem Kompott essen.