

Rezept

Kartoffelrösti mit Apfelkompott

Ein Rezept von Kartoffelrösti mit Apfelkompott, am 23.04.2024

Zutaten

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