Rezept

Riesenrösti mit Apfelmus

Ein Rezept von Riesenrösti mit Apfelmus, am 06.06.2025

Zutaten

2	Eier	**100 g**	Mehl (Type 1 050)
	Salz	**150 g**	saure Sahne (10 % Fett)
2	Zwiebeln	**4 EL**	Rapsöl
800 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln	**700 g**	Apfelmark

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 16 g F, 12 g EW, 64 g KH

Zubereitung

1. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, nach und nach Mehl, Salz und saure Sahne dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.

2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Inzwischen die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln (am besten mit der Küchenmaschine). Dann zu den Zwiebeln geben und ca. 8 Min. unter Rühren halbgar schmoren.

3. Mit dem Teig übergießen und zugedeckt ca. 3-4 Min. bei kleiner Hitze braten, bis der Rösti braun wird. Dabei den Deckel auflegen. Den Rösti behutsam wenden - am besten mithilfe einer Konditorpalette -, wieder in die Pfanne stürzen und weitere 3 Min. knusprig braun braten. Mit Apfelmark servieren.