

Rezept

Rösti aus Pellkartoffeln

Ein Rezept von Rösti aus Pellkartoffeln, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
	Salz
3 EL Butterschmalz oder Butter	2 EL Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in 12-18 Min. (je nach Größe) recht bissfest kochen. Abgießen und vollständig abkühlen lassen, am besten über Nacht. (Alternativ kannst Du auch Pellkartoffeln vom Vortag verwenden, auch wenn die eigentlich etwas zu weich gekocht sind).

3. Die Zwiebel schälen, halbieren und quer in feine Halbringe schneiden. Kartoffeln pellen. Grob raspeln (z. B. mit einer speziellen Röstiraffel).

4. Mit den Zwiebeln mischen, kräftig salzen.

5. 2 EL Butterschmalz oder Butter in einer schweren beschichteten Pfanne oder einer Eisenpfanne, die nicht klebt, erhitzen. Die Kartoffeln hineingeben und anbraten. Nach 2 Min. mit dem Pfannenwender flachdrücken.

6. Kartoffeln von außen etwas nach innen schieben, mit Milch beträufeln.

7. Auf geringe Hitze zurückschalten, die Rösti mit einem flachen Topfdeckel zudecken und 20 Min. braten. Am besten gelingt die Rösti, wenn der Deckel etwas kleiner als die Pfanne ist und direkt auf den Kartoffeln liegt, aber trotzdem bis zum Rand abschließt. Ein passender flacher Teller geht auch, das Wenden geht damit aber nicht so leicht.

8. Um die Rösti zu wenden den Deckel festhalten, Pfanne mit Rösti und Deckel wenden (am besten über dem Spülbecken, falls Fett aus der Pfanne tropft).

9. Den Kartoffelfladen mit dem Topfdeckel halten, restliches Butterschmalz in die Pfanne geben und den Fladen zurück in die Pfanne gleiten lassen. Die braune Seite ist jetzt oben.

10. Wieder zudecken und in 10 Min. fertig garen, bis auch die untere Seite goldbraun und knusprig ist.

11. Rösti auf ein Holzbrett gleiten lassen, in Stücke schneiden und servieren, zum Beispiel mit einem großen Salat.