

## Rezept

# Rösti mit Dillgurken

Ein Rezept von Rösti mit Dillgurken, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> festkochende Pellkartoffeln vom Vortag	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>4 EL</b> Butterschmalz	<b>1,2 kg</b> Schmogurken oder Salatgurken
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 EL</b> Mehl	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
<b>150 g</b> Crème fraîche	<b>½ Bund</b> Dill
<b>400 g</b> gegarte Rote Bete (vakuumverpackt)	<b>1 ½ EL</b> Rotweinessig
<b>1 TL</b> Senf	Zucker
<b>3 EL</b> Rapsöl	<b>2 EL</b> Schnittlauchröllchen
<b>4</b> Eier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und grob raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. In einer großen beschichteten Pfanne 1 EL Butterschmalz zerlassen. Die Kartoffelraspel hineingeben, mit einem Pfannenwender andrücken und bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. braten.
2. Inzwischen die Gurken schälen, längs halbieren oder vierteln, entkernen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. In einem Topf 1 EL Butterschmalz zerlassen und die Zwiebel darin ca. 3 Min. andünsten. Gurken und Frühlingszwiebeln hinzufügen und ca. 3 Min. andünsten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Mehl bestäuben und unter Rühren 2 - 3 Min. dünsten. Brühe und Crème fraîche hinzufügen, alles kurz aufkochen und offen bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
4. Die Rösti auf einen Teller stürzen. 1 EL Butterschmalz in der Pfanne zerlassen, die Rösti auf der anderen Seite in die Pfanne gleiten lassen und in ca. 15 Min. fertig braten.
5. Währenddessen den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein schneiden. Die Rote Bete abtropfen lassen und würfeln. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren und mit der Roten Bete mischen, den Schnittlauch unterheben. Den Dill zum Gurkengemüse geben, salzen und pfeffern. Übriges Butterschmalz zerlassen und darin 4 Spiegeleier braten. Rösti in Tortenstücke schneiden, mit Dillgurken, Roter Bete und Spiegeleiern anrichten.