

## Rezept

# Rösti mit Rahmwirsing

Ein Rezept von Rösti mit Rahmwirsing, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Kartoffeln (fest kochende Sorte)	ein paar Zweige Thymian
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>2 EL</b> Butterschmalz	<b>1 Stück</b> Wirsing (etwa 300 g)
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>1</b> kleine Möhre
<b>1 EL</b> Öl	<b>1 TL</b> Mehl
gut 1/8 l Gemüsebrühe	<b>100 g</b> Sahne oder Crème fraîche
Salz	Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in einen Topf legen. Knapp mit Wasser bedecken und zugedeckt in etwa 20 Minuten nicht zu weich kochen. Abgießen und unbedingt bis zum nächsten Tag auskühlen und ruhen lassen. Dann die Kartoffeln pellen und grob raspeln. Thymian abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abstreifen. Mit den Kartoffeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eine Pfanne (am besten beschichtet) auf den Herd stellen und 1 1/2 EL Butterschmalz darin zerlaufen lassen. Kartoffeln einrühren und mit dem Kochlöffel und den Händen zu einem Fladen zusammendrücken. Mit einem passenden umgedrehten Teller abdecken und bei schwacher Hitze 30 Minuten braten, bis das Rösti eine knusprige Kruste hat.
3. In der Zeit vom Wirsing die äußeren welken Blätter ablösen. Wirsing durch den Strunk vierteln, Strunk heraus schneiden. Wirsing erst in Streifen schneiden, dann mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken. Zwiebel und Möhre schälen und fein würfeln.
4. Öl in einem Topf heiß werden lassen, Zwiebel und Möhre darin andünsten. Wirsing dazurühren und 2-3 Minuten braten. Mehl darüber streuen und kurz anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen, Deckel auflegen und Wirsing in 15-20 Minuten bissfest schmoren.
5. Rösti auf einen Teller gleiten lassen. Mit der ungebackenen Seite nach unten zurück in die Pfanne stürzen, übriges Schmalz dazugeben und noch mal 10 Minuten braten. Jetzt ohne »Tellerdeckel«.
6. Sahne oder Crème fraîche zum Wirsing rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Blättchen fein hacken und unter den Wirsing mischen. Rösti wie einen Kuchen in Stücke schneiden. Mit dem Wirsing essen.