

Rezept

# Rösti mit Rotkohlgemüse

Ein Rezept von Rösti mit Rotkohlgemüse, am 26.04.2024

## Zutaten

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>1</b> kleiner Rotkohl (etwa 600 g)  | <b>8</b> getrocknete Feigen          |
| <b>1 kg</b> Pellkartoffeln (vom Vortag, von vorwiegend festkochenden Kartoffeln) | Salz                                 |
| <b>1 EL</b> Butter   | Pfeffer                              |
| <b>6 EL</b> Butterschmalz  | <b>300 ml</b> Apfelsaft oder Cidre   |
| <b>100 g</b> Roquefort oder anderer Edelpilzkäse                                 | <b>1 TL</b> Himbeer- oder Apfelessig |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Den Rotkohl von den welken Blättern und dem dicken Strunk befreien und in feine Streifen hobeln. Die Feigen in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln pellen und grob raspeln, salzen und pfeffern.
2. In einem Topf die Butter schmelzen. Den Rotkohl mit den Feigen darin andünsten. Mit Apfelsaft oder Cidre aufgießen, salzen, pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 20 Min. bissfest garen.
3. Inzwischen in zwei großen Pfannen (am besten antihafbeschichtet) jeweils 2 EL Butterschmalz schmelzen. Die Kartoffeln hineingeben und gut umrühren, dann zu einem Fladen zusammendrücken. Bei mittlerer bis schwacher Hitze in etwa 10 Min. knusprig braten. Die Rösti auf Teller gleiten lassen. Restliches Schmalz in die Pfannen geben, die Rösti umgedreht in die Pfannen stürzen und in weiteren 10 Min. fertig braten.
4. Den Käse zerbröckeln, unter den Rotkohl mischen und schmelzen lassen. Zu den heißen Rösti servieren.