

Rezept

Schweizer Rösti

Ein Rezept von Schweizer Rösti, am 17.04.2024

Zutaten

700 g festkochende Kartoffeln
Salz

5 EL Öl
Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

Kartoffeln vorbereiten

1. Die Kartoffeln am Vortag waschen und in kochendem Salzwasser in 15-20 Min. knapp bissfest garen, sodass sie noch einen festen Kern haben. Abgießen und die Kartoffeln über Nacht vollständig abkühlen lassen.

2. Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und grob reiben.

- 3.

4. Den Backofen auf 100° vorheizen.

5. Für die Rösti 3 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen.

6. Die geriebenen Kartoffeln darin verteilen und bei kleiner Hitze 3 Min. anbraten, ohne Wenden.

7. Dann die Hitze erhöhen und die Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden 3 Min. weiterbraten, so dass sie zum Teil etwas knusprig sind, aber nicht völlig trocken werden.

8. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rösti formen und anbraten

9. Mit einer Palette oder einem Bratenwender eine Rösti formen: Dazu die Masse in der Pfanne glatt streichen, sodass sie in der Mitte ca. 1-2 cm dick und an den Rändern glatt und etwas abgeflacht ist.

10. Von der Seite noch 1 EL Öl unter die Rösti laufen lassen und in ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze auf einer Seite knusprig braten.

11. Dann die Rösti auf einen Teller oder einen Deckel ohne Rand gleiten lassen. 1 EL Öl in der Pfanne zerlassen und die Rösti mit der knusprigen Seite nach oben wieder in die Pfanne geben. In 3-5 Min. die zweite Seite knusprig braten.

12. Im Ofen bis zum Servieren warm stellen. Die Rösti kann gut als Beilage zu Geschnitzeltem oder Möhren-Curry serviert werden.