Rezept

Schweizer Rösti mit Birnen

Ein Rezept von Schweizer Rösti mit Birnen, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	aromatische Birnen
80 g	Zucker
1,5 kg	mehligkochende Kartoffeln
	Pfeffer
4 EL	Rapsöl
1	Vanilleschote
4	Pimentkörner
	Salz
¼ TL	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 11 g F, 6 g EW, 74 g KH

Zubereitung

1. Birnen vierteln, schälen, entkernen und grob würfeln. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausschaben. Birnenstücke mit Vanillemark und -schote, Zucker, Piment und 4 EL Wasser in einem Topf aufkochen und bei geringer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.

2. Die Kartoffeln waschen, schälen, fein raspeln. Die Raspel gut ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.

3. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Raspel in einer geschlossenen Lage einschichten und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Rösti an der Unterseite goldbraun ist.

4. Rösti wenden und weitere 5 Min. braten. Dann nochmals wenden und in 1-2 Min. knusprig werden lassen. In Stücke teilen, auf Tellern anrichten und mit dem lauwarmen Kompott servieren.