

Rezept

Vegane Rösti mit Mohnbröseln und Portweingrütze

Ein Rezept von Vegane Rösti mit Mohnbröseln und Portweingrütze, am 23.04.2024

Zutaten

50 ml Portwein	6 EL Zucker
4 1/2 EL Speisestärke	300 g gemischte TK-Beeren
750 g festkochende Kartoffeln	3 TL Salz
1/2 TL Zimtpulver	6-8 EL neutrales Pflanzenöl
50 g vegane Margarine	80 g Dampfmohn
1 EL Semmelbrösel	100 ml Hafersahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Für die Grütze den Portwein mit 2 EL Zucker und 1/2 EL Stärke aufkochen. Die Beeren dazugeben, unter Rühren zum Kochen bringen und 3-4 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Bis zur Verwendung beiseitestellen.
2. Die Kartoffeln schälen und auf einer Gemüsereibe mittelfein raspeln. 3 EL Zucker, die übrige Stärke, Salz und Zimtpulver unterrühren.
3. Aus dem Kartoffelteig in zwei bis drei Portionen insgesamt 16 kleine Rösti (ca. 4 cm Ø) formen, diese in eine Pfanne mit jeweils 2-3 EL Öl setzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in je 2-3 Min. knusprig braun braten. Auf Küchenpapier entfetten. Die Pfanne danach mit Küchenpapier auswischen.
4. Für die Mohnbrösel die Margarine in der Pfanne zerlassen. Mohn, den übrigen EL Zucker und Semmelbrösel darin schwenken, bis es nach Röstaromen duftet. Die Hafersahne zugießen und kurz einkochen.
5. Je zwei Rösti auf die Teller setzen, die Mohnmischung daraufgeben und jeweils mit zwei weiteren Rösti bedecken. Die Portweingrütze um die Rösti verteilen und sofort servieren.