



Schweizer Rösti

Zutaten

- 8 mehligkochende Kartoffeln
- 1/2 Zwiebel
- 1 Ei
- Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

1. Die geschälten Kartoffeln grob reiben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Muskatnuss hinzureiben. (Gegebenenfalls Kümmel oder Speck dazu.)
2. Die Kartoffelmasse auf ein sauberes Tuch geben und ausdrücken.
3. Die trockene Masse in zwei Teile aufteilen und in je eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl geben. Dabei darauf achten, dass die Masse gleichmäßig dick ist und nicht "ausgefranzt" ist, da diese Stellen schneller anbrennen würden.
4. Bei geringer Hitze braten lassen. Färben sich die Ränder braun, den Rösti wenden und etwas Butter hinzugeben. Nach etwa 5 Minuten sollten der Rösti von beiden Seiten goldbraun sein.



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

