



Rezept Rösti (Schweiz)

Zutatent:

500g Festkochende Kartoffeln
3 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer, Muskat
80g Speckwürfel
80g Raclette-/Gratin-Käse (grob gerieben)
4 Eier
Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln mit der Schale 20-30 Minuten (je nach Grösse) knapp weichkochen, auskühlen lassen. Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel (grobe Raffel) reiben.
2. Bratbutter in einer kleinen Bratpfanne erhitzen. Pro Mini-Rösti $\frac{1}{4}$ der geraffelten Kartoffeln hineingeben, nach Belieben mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen, ca 5 Minuten goldgelb braten. Danach wenden, etwas Bratbutter zugeben und die zweite Seite goldgelb braten. Anrichten und mit einem Petersilien-Zweiglein garnieren.

Variationen:

- Speckwürfel in der Bratpfanne anbraten und mit den geriebenen Kartoffeln vermischen. Die Rösti beidseitig goldbraun braten.
- Nachdem die eine Seite goldbraun gebraten ist, die Rösti wenden und geriebenen Käse darüber streuen, fertig braten.
- In einer separaten Bratpfanne die Spiegeleier zubereiten und am Schluss auf die Rösti legen, mit Petersilie-Zweiglein garnieren.