

Rösti – Variationen

Die **Rösti** ist eine Kartoffel-Spezialität der Deutschschweizer-Küche. Die Grenze zwischen der deutsch- und der französischsprachigen Schweiz wird scherzhaft-ironisch als Röstigraben bezeichnet.

Beschreibung

Die Rösti ist ein flacher, in heisser Butter oder Fett in der Pfanne ausgebackener Fladen aus geriebenen, gekochten (*Gschwellti*) oder rohen Kartoffeln, die nur durch die in den Kartoffeln enthaltene Stärke gebunden werden. Auch ein Gemisch aus rohen und gekochten Kartoffeln kann verwendet werden. Die klassische Rösti kann zudem mit Speck angereichert werden (Emmentaler Rösti). Die Berner Rösti wird - wenn sie schon beidseitig gebacken ist - mit ein paar Esslöffeln Milch übergossen und dann beidseitig nochmals goldbraun fertig gebraten. Die Rösti gilt als klassische Beilage zu Zürcher Geschnetzeltem.

Um die richtige Herstellung der Rösti gibt es in der Schweiz Meinungsverschiedenheiten, insbesondere in der Frage, ob rohe oder vorgekochte Kartoffeln verwendet werden sollen und welche Kartoffelsorte am besten geeignet ist. Ist die Rösti Beilage zu einem Fleischgericht mit Sauce, muss sie saugfähig sein – in diesem Fall sollte sie vorzugsweise aus vorgekochten Kartoffeln hergestellt werden.

(Quelle: Wikipedia)

Zutaten für 4 Personen

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



Zubereitungszeit 35-45 Minuten

Zubereitung

1. Kartoffeln mit der Schale 20-30 Minuten (je nach Grösse) knapp weich kochen, 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 Röstli beidseitig goldbraun braten.
- Nachdem die eine Seite goldbraun gebraten ist, die Röstli wenden und geriebenen Käse darüber streuen, fertig braten.
- In einer separaten Bratpfanne die Spiegeleier zubereiten und am Schluss auf die Röstli legen, mit Petersilie-Zweiglein garnieren.

(Quelle: Saisonküche)

Än Guetä!
Chris

22.08.2015/chris briner