

Herdöpfelröschti

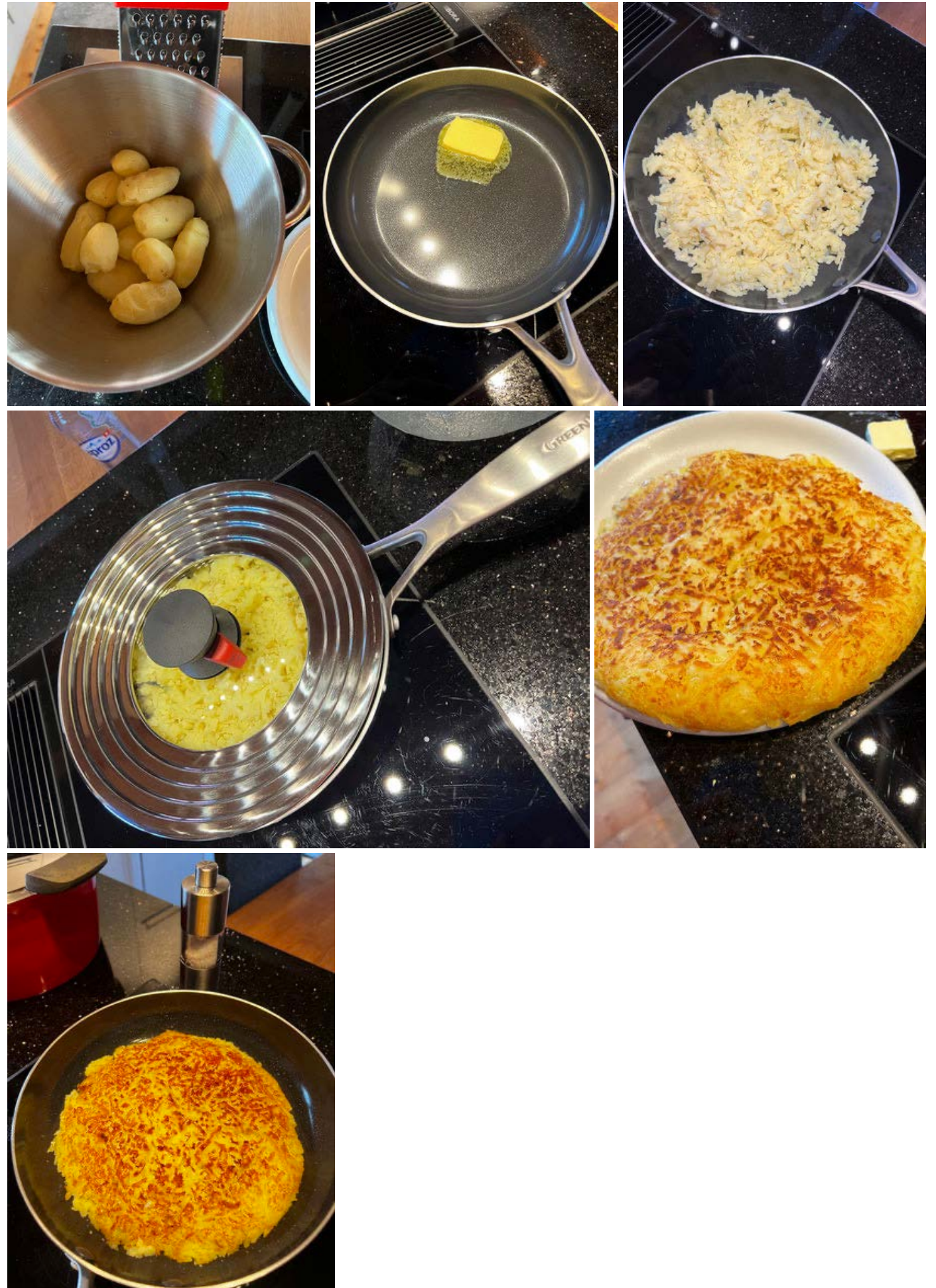
Rösti lässt sich sowohl aus rohen als auch aus gekochten Kartoffeln (Gschwelli) zubereiten. Für beide Varianten fest kochende und zum Braten geeignete Sorten wählen.

Vor- und zubereiten: ca. 70 Min.

Beilage für 4 Personen, Hauptgericht für 2 bis 3 Personen

rösti aus gschwelli

- 1 kg grosse fest kochende Kartoffeln
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Kochbutter
- Kartoffeln am Vortag zubereiten wie Gschwelli, auskühlen
- Tags darauf schälen
- an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben
- Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen
- Kartoffeln begeben
- Rösti zu einem Kuchen formen (nur ganz leicht zusammendrücken!) und erste Seite auf mittlerer Hitze goldbraun braten (die Ränder sollen leicht goldbraun werden), eventuell zu Beginn zudecken
- Rösti wenden (auf einen passenden Teller oder Deckel stürzen) und zweite Seite **offen braten, nicht zudecken!**
- Erst am Schluss mit etwas Salz bestreuen



variante: rösti aus rohen kartoffeln

- Fest kochende Kartoffeln reiben wie oben. Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln begeben, zu einem flachen Kuchen formen. **Zugedeckt** bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. goldbraun braten. Rösti wenden und **offen ca. 15 Min. fertig braten**. Am Schluss mit etwas Salz bestreuen.

trick zum röschti wenden

1. Die Röschti ist auf einer Seite knusprig gebraten, nun soll sie gewendet werden
2. ich lege einen in der Grösse passenden Teller auf die Bratpfanne, halte die Hand darauf und drehe das Ganze in der Luft
3. die Röschti liegt nun gestürzt auf dem Teller
4. und kann zum Weiterbraten wieder in die Bratpfanne gegeben werden

(Das Ganze könnte statt mit einem Teller auch mit einem flachen Deckel funktionieren, meine Erfahrung zeigt aber, dass damit Unfallgefahr besteht und die Röschti eher wegrutscht ...)

