

# Kartoffel-Rösti

## Für 2 Personen

250 g Kartoffeln, fest    15 g Butterschmalz    1 Zitrone, unbehandelt  
Muskat, Salz, Pfeffer    1 Ei    1 EL Mehl

Für die Rösti die Kartoffeln schälen, eine Hälfte fein und die andere grob reiben. Eine Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte über die Kartoffeln träufeln. Das Ei aufschlagen, mit einem halben Esslöffel Mehl und den Kartoffeln vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun die Rösti in Butterschmalz ausbacken.

Marc Haese am 02. Dezember 2009