

Rösti mit Käse, Speck, Kräuter-Dip, Waffel, Apfelpunsch

Für zwei Personen

Für die Rösti:

300 g festk. Kartoffeln	50 g Speckwürfel	1 Zwiebel
50 g Bergkäse	1 Ei	Butterschmalz
1 EL Speisestärke	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Kräuter-Dip:

1 Zitrone, Abrieb	75 g Schmand	75 g Saure Sahne
2 Zwg. Petersilie	1 Bund Schnittlauch	2 Zweige Kerbel
2 Zweige Liebstöckel	Chilisalz	Salz, Pfeffer

Für die Waffeln:

2 Eier	60 g Butter	150 ml Buttermilch
125 g Weizenmehl, 405	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	25 g Zucker
1 EL Vanillezucker	2 EL Puderzucker	1 Prise Salz

Für die heißen Kirschen:

1 Glas Kirschen	1 EL Speisestärke	1 EL Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote		

Für den Apfelpunsch:

$\frac{1}{2}$ Apfel	1 Zitrone, Saft, Abrieb	250 ml trüber Apfelsaft
250 ml trock. Weißwein	40 ml Rum	1 Zimtstange
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	3 Nelken	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver
1 TL Zucker		

Für die Rösti:

Die rohen Kartoffeln schälen, fein raspeln und mit Hilfe eines Passiertuchs die Flüssigkeit ausdrücken.

Zwiebel abziehen, fein hacken und zusammen mit den Speckwürfeln in einer Pfanne anschwitzen. Käse reiben.

Kartoffelraspeln mit Zwiebeln, Speck, Speisestärke, Käse und dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf mittlerer Hitze langsam die Rösti in Butterschmalz braten. Die Rösti vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen.

Für den Kräuter-Dip:

Kräuter fein hacken und mit Schmand und saurer Sahne verrühren. Mit Chilisalz, Salz Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Waffeln:

Butter mit Zucker, einer Prise Salz, Vanillezucker und den Eiern schaumig schlagen. Mehl, Backpulver sowie Buttermilch nach und nach unterrühren, bis ein schöner Teig entsteht. Das Herz-Waffeleisen aufheizen, mit etwas Butter einpinseln und einen kleinen Schöpflöffel Teig in die Mitte des Waffeleisens geben. Für 5 Minuten backen. Waffeln mit Puderzucker betäuben.

Für die heißen Kirschen:

Kirschen abtropfen und das Kirschwasser dabei auffangen. Stärke mit 1-2 EL kaltem Kirschsafte glattrühren. Das restliche Kirschwasser in einen Topf geben und mit der angerührten Speisestärke abbinden und aufkochen lassen. Vanillezucker und Vanillemark

dazugeben und damit süßen. Die Kirschen dazugeben und erwärmen.

Für den Apfelpunsch:

Apfelsaft und Weißwein zusammen in einem Topf erwärmen, jedoch nicht kochen. Zimtstange, Nelken, Vanilleschote und Zitronenschale hinzugeben.

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zimtpulver mit Zucker verrühren. Die Kante der Punschgläser mit Zitronensaft einreiben und mit Zimt und Zucker einen Zuckerrand herstellen. Die Apfelwürfel in die Gläser geben und mit Rum tränken. Den heißen Punsch aufgießen.

Kathrin Deininger am 11. Dezember 2025