

Kartoffel-Rösti

Für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln Salz, Pfeffer 75 g Butter
2 EL Milch

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Kartoffelraspeln mit einem Esstlöffel hineingeben und zu knapp handtellergroßen Rösti formen. Mit einem Pfannenwender jeweils zu einem kleinen festen Kuchen zusammendrücken. Mit etwas Milch beträufeln und einen Deckel direkt auf die Rösti legen. Bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten braten. Die Rösti wenden und weitere fünf Minuten fertig braten.

Frank Rosin am 15. Januar 2018