

Kartoffel-Rösti in einer Pfanne

Für 4 Personen:

1 kg festk. Kartoffeln 100 g Butterschmalz, Salz 1 Prise Muskatnuss

Optional:

Zimt, Lebkuchengewürz

Die Kartoffeln schälen, in eine Schüssel reiben, die überschüssige Flüssigkeit etwas herausdrücken, salzen. Wer es klassisch bevorzugt, gibt noch eine Prise geriebene Muskatnuss dazu. Mit einer Prise Zimt und ggf. etwas Lebkuchengewürz abschmecken.

Flache Rösti formen und in einer beschichteten Pfanne mit Butterschmalz bei ca. 70 Prozent der Herdleistung auf beiden Seiten braten.

Wenn die Rösti von beiden Seiten goldbraun gebraten sind, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Preiselbeersahne oder als Beilage zu Wild o.ä. auf Tellern anrichten.

Der Rösti passt hervorragend zu Fleisch-Pflanzerl vom Wild.

Hier würde es sich empfehlen, beim Anbraten der Fleisch-Pflanzerl eine Nelke und ggf. etwas Kardamon mit in die schäumende Bratbutter zu geben.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2020