

Kartoffel-Rösti

Für 4 Personen:

5 festk. Kartoffeln	Butterschmalz	Salz
Pfeffer	Muskat	frischer Thymian

Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in grobe Späne hobeln. Die Kartoffelspäne in ein Geschirrtuch geben. Das Tuch eindrehen und die Flüssigkeit aus den Kartoffeln pressen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Kartoffelraspeln auf dem Pfannenboden verteilen und leicht andrücken. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Unterseite gut gebräunt und fest ist. Rösti wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten. Die Bratzeit beträgt mindestens 10 Minuten. Die Pfanne darf nicht zu heiß sein, sonst verbrennt die Oberfläche, bevor die Kartoffelmasse innen gar ist. Zum Schluss nach Geschmack Thymianblätter über die Rösti streuen.

Rainer Sass am 25. November 2022