

Zweierlei vom Rösti

Für 2 Portionen

400 g Kartoffeln 1 EL Butterschmalz 1 Ei
Mehl, Salz, Pfeffer Rosmarin

Für den Berner Rösti zunächst die Hälfte der Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt zehn Minuten garen. Anschließend abkühlen lassen, schälen und auf einer Reibe grob raspeln.

Butterschmalz in eine Pfanne geben und die geriebenen Kartoffeln in der Pfanne verteilen und leicht anbraten. Die Kartoffelraspeln zu einem kompakten „Kuchen“ zusammenschieben, damit ein Rösti entsteht. Den Rösti durch Schwenken der Pfanne wenden und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die fertigen Röstis aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten.

Für einen Rösti aus rohen Kartoffeln zunächst 150 Gramm rohe Kartoffeln schälen, grob raspeln und mit einem Esslöffel Mehl vermischen. Ein Ei aufschlagen und zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein wenig Rosmarin hinzufügen. Die Masse in die Pfanne geben und ebenfalls von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Tipp:

Die Garzeit bei dem aus rohen Kartoffeln hergestellten Rösti beträgt dabei zwei bis drei Minuten länger als bei einem Rösti aus bereits halbvorgegarten Kartoffeln.

Steffen Henssler am 22. 02. 2012