

# Rösti mit geschmorten Äpfeln

## Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, vorw. festk.	1 EL Kartoffelstärke	1 Prise Muskat
Salz	Pfeffer	Pflanzenöl
3 Stängel glatte Petersilie	2 Stängel Majoran	100 g gemischte Nüsse
2 Zwiebeln	3 Äpfel	1 Spritzer Apfelessig
1 TL Ahornsirup		

Die Kartoffeln gut waschen, schälen und auf einer Küchenreibe in nicht zu feine Späne hobeln. Die Kartoffelspäne in ein sauberes Geschirrtuch geben und gut ausdrücken.

Anschließend die Kartoffelspäne in eine Schüssel geben und mit der Kartoffelstärke vermengen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

In zwei großen Pfannen etwas Pflanzenöl erhitzen und die Kartoffelspäne als keine Rösti in die Pfannen geben und von beiden Seiten jeweils ca. 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

In der Zwischenzeit Petersilie und Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilien- und Majoranblättchen separat fein schneiden.

Die Nüsse grob hacken.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Hitze reduzieren und die Zwiebeln glasig schmoren.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, in Spalten schneiden, das Kerngehäuse entfernen.

Äpfel in Spalten schneiden.

Die Apfelspalten zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und einige Minuten mitschmoren.

Sie sollten noch Biss haben und die Form behalten.

Zwiebel und Äpfel mit etwas Essig, Ahornsirup und frischem Majoran würzen.

Die Rösti auf Tellern anrichten, mit den gehackten Nüssen bestreuen, darauf die Apfel-Zwiebel-Mischung geben. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Martin Gehrlein am 04. März 2024