

Schweizer Rösti - Das Original Rezept

Schweizer Rösti – Das Original Rezept ist einfach immer gut

Als perfekte Beilage zu allen Gerichten, vegan oder vegetarisch mit Kartoffeln ist alles möglich! Bei Rösti sollte man unbedingt auf die richtige Kartoffel achten und ganz wichtig wie man die Kartoffeln reibt. Hört sich lustig an, ist aber ausschlaggebend.

Zutaten

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln (Agria)
- Salz
- Kochbutter

Zubereitung

1. Die Kartoffeln werden am Vortag gekocht. Wenn sie kalt sind, müssen sie im Kühlschrank lagern. Das ist ausschlaggebend, dass die Rösti gut wird.
2. Die Kartoffeln pellen. Jetzt werden sie langsam durch eine Kartoffelreibe gegeben, indem Du sie längs hältst. Ganz wichtig!!! So sind die Kartoffelraspel länger und können sich beim Braten später besser verbinden – Tipp von Stef Wieser (Schweizer Koch). Anschliessend salzen.
3. In einer Pfanne Kochbutter auf mittlerer Stufe zerlassen. Dann für 3 min auf die höchste Stufe stellen, die geraspelten Kartoffel in die Pfanne geben und zu einem Rösti formen. ↓ siehe Video
4. 3 min scharf anbraten und dann auf niedrige Stufe stellen. Das Rösti langsam ca.15 min braten. Es muss knusprig klingen oder „pfeifen“, wenn Du an der Pfanne ruckelst.
5. Jetzt die Rösti mit Hilfe eines Tellers umdrehen und 10 min weiter braten. Fertig.