

Rösti-Grundrezept mit rohen Kartoffeln

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. Beilage für 4 Personen

1 kg fest kochende Kartoffeln	an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben
1 Teelöffel Salz	salzen
Bratbutter zum Braten	in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Kartoffeln begeben, zu einem flachen Kuchen formen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf einen gefetteten Deckel oder Teller stürzen, mit der noch ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen und offen ca. 15 Min. fertig braten. Auf eine vorgewärmte Platte gleiten lassen

Tipps

- Rösti aus Geschwellti zubereiten: Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze 15 Min. anbraten, zu einem Kuchen formen, ca. 15 Min. goldbraun braten, auf eine vorgewärmte Platte stürzen.
- Rösti mit Majoranblättchen, Rosmarinnadeln, Salbei- oder Thymianblättchen, gehackt, verfeinern. Kräuter mit dem Salz begeben.

Pro Person: 2 g Fett, 5 g Eiweiss, 45 g Kohlenhydrate, 912 kJ (218 kcal)

