

Rädlirösti

(muss am Vortag vorbereitet werden)

vorne

750 g fest kochende Kartoffeln	am Vortag in der Schale weich kochen, noch warm schälen, auskühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag in feine Scheiben schneiden
1 Teelöffel Salz	salzen
2 Esslöffel Bratbutter	in einer Bratpfanne heiss werden lassen, die Kartoffeln begeben, die Hitze reduzieren, die Kartoffeln erst nach ca. 10 Minuten Bratzeit wenden, dann weitere 5–10 Minuten braten, herausnehmen
2 Cervelats	schälen, in Rädchen schneiden, in die heisse Bratpfanne geben, gleichmässig verteilen, dann die Kartoffeln darüber verteilen, Pfanne mit Deckel oder Teller bedecken, die Rösti bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten fertig braten, mit den Cervelats nach oben anrichten



Mutters Rösti, hinten
Rädlirösti, vorne

Tipp

Die Rösti wird besonders rassig, wenn 1–2 Zwiebeln, in Streifen oder Ringe geschnitten, und Pfeffer aus der Mühle mit den Cervelats-Rädchen beigegeben werden.

Das war der Kinder liebste Rösti, weil sie immer ohne «Beigemüse» auf den Tisch kam, und das fanden sie prima.