

Mutters Rösti

(muss am Vortag vorbereitet werden)

hinten

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
ca. 1½ Teelöffel Salz	salzen
2 Esslöffel Bratbutter	in einer Bratpfanne heiss werden lassen, die Kartoffeln begeben, mit einer Bratschaufel zu einem Kuchen zusammenschieben
2 Esslöffel kalte Milch	darüber verteilen, Hitze reduzieren. Bratpfanne mit einem flachen, gut sitzenden Deckel oder einem grossen Teller zudecken. Die Kartoffeln 30 Minuten leise brutzeln lassen, bis eine braune, knusprige Kruste entsteht. Den Röstikuchen auf den Deckel oder den Teller stürzen, mit der noch ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen und weitere 10 Minuten unbedeckt braten. Dann auf eine Röstiplatte gleiten lassen oder wiederum mit Hilfe des Deckels oder des Tellers stürzen und auf die vorgewärmte Platte geben

Wichtig: diese Rösti nie mit der Bratschaufel wenden, damit ein schöner Kuchen entsteht.

Tipps

- Dieses Gericht eignet sich gut für übrig gebliebene Schalenkartoffeln.
- Geschälte Schalenkartoffeln sollten nicht länger als 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ungeschält halten sie sich 2–3 Tage, lassen sich aber weniger gut schälen.

Viele nennen sie Berner Rösti – in diesem speziellen Falle aber war es die «Möslirösti», nach Mutters Berner Mutter benannt.



*Mutters Rösti, hinten
Rädlirösti, vorne*