Betty Bossi

Rösti

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Hauptgericht für 2–3 Personen oder Beilage für 4

1 kg	**Gschwellti** (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält	an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben
1 Teelöffel	**Salz**	salzen
	Bratbutter zum Braten	in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln beigeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen. Rösti offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten

Tipps

- 1 Zwiebel, gehackt oder in feinen Streifen, in der Bratbutter andämpfen, Kartoffeln beigeben, Rösti fertig zubereiten wie oben.
- 100 g Speckwürfeli langsam knusprig braten, Kartoffeln beigeben, Rösti fertig zubereiten wie oben.
- Rösti mit Spiegeleiern servieren.

Pro Person (¼): 2 g Fett, 5 g Eiweiss, 43 g Kohlenhydrate, 869 kJ (208 kcal)

Schweizer Rösti

Wo die Urrösti gebraten wurde, ist nicht bekannt. Heute hat fast jeder Kanton seine eigene Variante, die natürlich jeweils die einzig wahre ist. Mittlerweile hat die Rösti auch ännet em Röschtigrabe, ja sogar international ihre Fangemeinde, zum Beispiel in den USA, wo sie als «hash browns» auf den Tisch kommt.

Bern

Rezept Betty Bossi
Schwiizer Chuchi / 2009
© Betty Bossi Verlag AG
www.bettybossi.ch