



Takahira



Rösti-Blitz

Takahiras Rösti zum Nachkochen

Rösti-Rezept

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Für 4 Personen

1 kg Gschwellti (fest kochende Sorte)
vom Vortag

1 Zwiebel (nach Vorliebe)

1 TL Salz

Für Takahiras Rösti-Rolls:

½ Gurke (nach Vorliebe)

- Gschwellti ungeschält durch das Sieb des Rösti-Blitz drücken und bei Bedarf in eine Schüssel geben.
- Bratbutter in einer Bratpfanne (oder auf einem Tepanyaki-Feld) heiss werden lassen.
- 1 Zwiebel, im Zwiebel-Schneider «Speedy» gehackt, in der Bratbutter andämpfen.
- Kartoffeln beigegeben und 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. weiter braten.
- Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen.
- Wenig Bratbutter in die Pfanne geben und die Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen.
- Offen ca. 15 Min. fertig braten.

Für Takahiras Rösti-Rolls:

- Ein wenig Kartoffelmasse zur Seite legen und separat anbraten.
- Die beidseitig angebratenen Kartoffelmasse platt drücken, feine Gurkenstreifen darauf legen und wie ein Sushi einrollen.

Tipps:

- 100g Speckwürfeli langsam knusprig braten, Kartoffeln beigegeben, Rösti fertig zubereiten wie oben.
- Rösti mit einem Spiegelei servieren.