

# Rösti

4-Personen

Um eine gute Rösti zu erhalten benötigt man zuerst Geschwellte Kartoffeln, diese bereitet man bereits am Vortag zu. Nur so entsteht eine gute Rösti

## Zutaten:

- 1 - Liter Wasser
- 1 - TL Salz
- 1 - kg leicht mehlig Kartoffeln  
z.B. Urgenta, Granola, Charlotte

## Zubereitung:

Kartoffeln im Salzwasser aufkochen, dann circa 20-Minuten köcheln lassen, Wasser abgiessen, Kartoffeln gut auskühlen.

## Zutaten für die Rösti:

- 1 - kg ausgekühlte Kartoffeln wie oben zubereitet
- 2 ½ - EL Bratbutter (Keine Margarine)
- ¼ - TL Salz
- 1 - Bratbutter oder Margarine

## Zubereitung:

Die ausgekühlten Kartoffeln schälen und an einer Röstiraffel reiben.

Bratbutter in der Bratpfanne erwärmen und Kartoffeln begeben.

Salz darüber streuen.

Kartoffeln auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Wenden leicht anbraten, zu Kuchen formen, nun nicht mehr bewegen, zugedeckt, auf kleinem Feuer weiterbraten, bis sich nach etwa 15-Minuten eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

Nun 1-EL Bratbutter oder Margarine in kleinen Stücken rundum am Pfannenrand verteilen, schmelzen lassen, 5-Minuten weiterbraten. Dann die Rösti auf eine Platte stürzen.

Variante: Nach Belieben kann die Rösti mit Schweineschmalz statt Bratbutter gebraten werden.