

## Rösti

Schweiz (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1.2 bis 1.5kg festkochende Kartoffeln
- Öl
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- nach Wunsch Muskatpulver

### Vorbereitung:

- Am Vortag die Kartoffeln 20...25 Minuten (je nach Grösse) im Salzwasser kochen. Sie sollen nicht zu weich sein, sondern innen noch knackig!
- Im Kühlschrank lagern.

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und mit der groben Raffel raffeln.
- Salz, Pfeffer und auf Wunsch Muskat unterrühren.
- Eine grosse Bratpfanne nehmen, wo ein Teller reinpasst, um die Rösti zu wenden.
- Darin die Kartoffeln mit etwas Öl ca. 5 Minuten anbraten. Dabei gelegentlich umrühren.
- Dann mit der Kelle alles zu einem Kuchen zusammenpappen und -schieben.
- 12...15 Minuten braten. Nichts mehr bewegen.
- Mit Hilfe eines Tellers die Rösti wenden. Den Teller kann man vorher leicht einölen, damit es besser in die Pfanne zurück gleitet.
- Zurück in der Pfanne die Rösti wieder etwas andrücken und ca. 10 Minuten auf der anderen Seite braten.
- Wenige Minuten vor dem Ende einige Butterstückchen am Rand reingeben und die Pfanne schwenken, damit die Butter unter die Rösti kommt für einen guten Geschmack.
- Die fertige Rösti wieder in einen Teller kippen und warmhalten bzw. servieren.

### Tipp:

- So einfach eine Rösti aussieht, so schwierig ist es, sie knackig, nicht verbrannt, nicht verkocht etc. zu halten. Wichtig ist, dass die Kartoffeln zwar vorgekocht werden, jedoch nicht zu weich.
- Rösti passt zu sehr vielem, für mich aber speziell zu Zürcher Geschnetzeltem und zu geschnetztem Kalbsleberli in Rahmsauce.
- Für alle deutschen Mitmenschen: die Rösti ist um Himmels Willen weiblich.

