Der Julienne-Schäler ist angekommen – erster Test



Kartoffelrösti

Ja ja, ich weiß, um Kartoffel- und Gemüse-Röstis zuzubereiten, ist der Julienne-Schäler vielleicht nicht das geeignetste Küchenwerkzeug. Hierbei eignet sich sicherlich eine Küchenraspel oder ein Küchenhobel besser. Aber ich wollte es einfach als ersten Test ausprobieren. Und habe die Erfahrung gemacht, dass man auf diese Art und Weise auch Röstis zubereiten kann. Es ist aber nicht besonders optimal. Die langen Juliennestreifen habe ich nochmals mit dem Messer quer in kleinere Streifen geschnitten. Und vermutlich brauchte es auch des jeweils hinzugefügten Eis, um die Röstis zu binden, beim Kartoffel-Rösti hätte vermutlich die Kartoffelstärke nicht gereicht und beim Gemüse-Rösti ist ja gar keine Bindung vorhanden.

Aber, Test bestanden, ergibt prima Juliennestreifen, aber Achtung: Das Schälmesser ist so scharf, da schabt man sich bei

Unachtsamkeit auch gern mal den ganzen Finger ab. Die Röstis sind gut gelungen, die Kartoffel-Röstis waren lecker, haben mich voll überzeugt, die Gemüse-Röstis weniger – aber ich bin eben kein Vegetarier, sondern Carnivor.

Zutaten für 1 Person:

Kartoffel-Röstis:

- 4 große Kartoffeln
- 2 TL getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 2 Ei

Gemüse–Röstis:

- 2 Wurzeln
- 1 Zucchini
- 2 TL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- 2 Ei

- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 x 20–25 Min.

Kartoffeln und Wurzeln schälen.

Die Kartoffeln komplett mit dem Julienne-Schäler abschälen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Eier dazu geben und alles gut vermischen.



Gemüserösti

Die Wurzeln und die Zucchini ebenfalls abschälen, dann salzen und pfeffern, das Paniermehl unterheben und die Eier hinzugeben.



Daraus insgesamt vier Röstis zubereiten. Olivenöl in einer

großen Pfanne erhitzen, eventuell ist die Pfanne nur für ein oder maximal zwei Röstis groß genug. Dann muss man eben die Röstis nacheinander zubereiten und die vorher zubereiteten warm stellen.

Jedes Rösti auf jeweils beiden Seiten bei mittlerer bis geringer Temperatur 10 Minuten anbraten, bis die Röstis braun gebraten sind. Eventuell, je nach Gargrad, nochmals auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten nachgaren.

Auf einem großen Teller anrichten und mit Salz nachwürzen.