

Rösti mit Wild-Preiselbeeren



Rösti mit Preiselbeeren, mit Parmesan und Petersilie garniert

Wieder einmal altbewährte, leckere Rösti nach original schweizer Rezept. Diesmal ein wenig garniert mit gehobeltem Parmesan und kleingeschnittener Petersilie, dazu serviert Wild-Preiselbeeren.

Zutaten für 1 Person:

- 500 g Kartoffeln
- Salz
- 4–5 EL Gänseschmalz
- 2 TL Wild-Preiselbeeren
- Parmesan
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 35 Min.

Zubereitung in Kurzform: Kartoffeln garen, abkühlen lassen,

pellen und auf einer Küchenreibe hobeln. Schmalz in der Pfanne erhitzen, eine Hälfte der Kartoffelspäne hineingeben, mit dem Pfannenwender in Form bringen und etwas fest drücken, und bei geringer Temperatur jeweils 10 Minuten auf beiden Seiten anbraten. Wenden mithilfe eines kleinen Tellers in Größe der Rösti. Bei Bedarf weiteres Gänseschmalz hinzugeben. Dann auf beiden Seiten salzen. Zweite Rösti ebenso zubereiten.

Auf einen Teller geben, frisch gehobelten Parmesan darüber streuen, ebenfalls kleingeschnittene frische Petersilie, und mit Preiselbeeren servieren.