Rösti

Fast ein wenig angebrannt

Schon lange nicht mehr zubereitet. Aber sehr schnell und einfach zuzubereiten. Man benötigt nur eine Zutat dafür. Ich verwende gekochte Kartoffeln dazu.

Mein Rat: Nur rohe oder gekochte Kartoffeln verwenden, denn nur dann sind es Rösti. Verwendet man Eier zur Bindung der Kartoffelmasse oder noch andere Zutaten, sind es eher Kartoffel-Pfannkuchen.

Ich gebe den Rösti noch ein spezielles Aroma, da ich sie in Gewürzöl mit Habanero und Knoblauch brate.

Noch ein Rat: Beim Braten unbedingt die Küchentür schließen. Das siedende Öl raucht doch sehr stark und ein Rauchmelder wird hierbei schnell aktiv.

Zutaten für 1 Person:

- 8–9 Kartoffeln

- Salz
- Pfeffer
- Gewürzöl (Habanero, Knoblauch)

Zubereitungzeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 35 Min.

Kartoffeln schälen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 15 Minuten kochen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Kartoffeln auf einer feinen Küchenreibe in eine Schüssel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen.

Ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen und die Häfte der Kartoffelmenge in die Pfanne geben. Eventuell zuerst einen Eierring verwenden, um dem Rösti eine runde Form zu geben. Diesen dann entfernen und das Rösti mit einem Pfannenwender etwas flach drücken. Rösti auf jeder Seite etwa 3 Minuten bei hoher Temperatur schön kross und braun braten. Darauf achten, dass das Rösti nicht anbrennt. Das Rösti mit dem Pfannenwender vorsichtig wenden. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen. Eventuell noch etwas Öl in die Pfanne geben. Zweites Rösti auf die gleiche Weise zubereiten. Auf den Teller geben und alles servieren.