RÖSTI

Rezeptanweisung in Bildern

→ Tiptopf S. 219

Impressum

Inhalt, Konzeption, Gestaltung
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

Fotografie
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

Beratung Ernährungspraxis
Kathrine Balsiger, Belpberg

Herausgeber
swisspatat, Bern

1. Auflage 2018

swisspatat | Postfach | 3001 Bern
info@swisspatat.ch
www.kartoffel.ch

Dank
Dank gebührt der Schulverlag plus AG Bern für die Abbildungsrechte der neun Rezepte aus dem Lehrmittel Tiptopf.

Bildweiser

KARTOFFEL.CH

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Rösti

Zubereitungsart Braten

1 EL	**3 EL Bratbutter**	③ Starte mit dem MEP ⑥ erhitzen
200 g	**800 g Kartoffeln** Für Gschwellti Kochtyp «festkochend» im grünen Beutel	Schalenkartoffeln zubereiten (S. 214) ① Auskühlen lassen ↳ Benütze die Bildanweisungen «Gschwellti» ② Gschwellti am Vortag zubereiten ⑤ MEP: Jetzt hast du alles parat ④ Schälen, grob raffeln, zugeben
wenig	**1 KL Salz**	⑦ darüberstreuen, mischen ⑧ Kartoffeln unter mehrmaligem Wenden auf mittlerer Stufe 15–20 Min. goldgelb braten ⑨ Zu einem Kuchen formen, 5–10 Min. braten, bis sich eine goldbraune Kruste bildet ⑩ Mit Hilfe eines Tellers stürzen
1 KL	**1 EL Bratbutter**	⑪ erhitzen Rösti wieder zugeben, zweite Seite 5 Min. braten ⑫ ... und servieren

Tipp
- Nach Belieben geschnittene Zwiebeln vor den Kartoffeln dünsten
- 150 g Speckwürfelchen glasig braten, Kartoffeln beifügen
- Rösti aus rohen Kartoffeln zubereiten Kochtyp «Hochtemperaturlinie» im roten Beutel
- Schon gewusst? Für Kartoffelgerichte, die sehr heiss zubereitet werden, gibt's eine Hochtemperaturlinie. Grosse Hitze kann den Kartoffeln nämlich schaden. Dank der Hochtemperaturlinie bleiben die tollen Knollen lecker und gesund!

Bilder
- Für die Arbeitsschritte ① – ⑫ findest du Bilder als Hilfestellungen.

Rezept Rösti. In: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht (S. 219). Bern: Schulverlag.

Gschwellti auskühlen lassen

< zurück zur Startseite

Tipp: Gschwellti zubereiten und einen Tag in den Kühlschrank stellen

03 | 12 Rösti Tiptopf S. 219

MEP Rösti – alles, was du brauchst

< zurück zur Startseite

Kochtyp: Festkochend
Kochtyp: Hochtemperaturlinie

KARTOFFEL.CH

Kartoffeln schälen, grob raffeln

< zurück zur Startseite

05 | 12 Rösti Tiptopf S. 219

MEP Rösti – jetzt geht es los

< zurück zur Startseite

Kochtyp: Festkochend
Kochtyp: Hochtemperaturlinie

KARTOFFEL.CH

06 | 12 Rösti Tiptopf S. 219

Bratbutter erhitzen

< zurück zur Startseite

07 | 12 Rösti Tiptopf S. 219

Kartoffeln zugeben, Salz darüberstreuen

KARTOFFEL.CH

< zurück zur Startseite

08 | 12 Rösti Tiptopf S. 219

Mischen, Kartoffeln unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten

KARTOFFEL.CH

< zurück zur Startseite

Zu einem Kuchen formen

< zurück zur Startseite

Rösti mit Hilfe eines Tellers stürzen

< zurück zur Startseite

11 | 12 Rösti Tiptopf S. 219

Bratbutter erhitzen, Rösti wieder zugeben, zweite Seite braten

KARTOFFEL.CH

< zurück zur Startseite

Jetzt kannst du servieren

< zurück zur Startseite