HAUPTGANG

BERNER RÖSTI

★★★★☆ (184)

CA. 45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 kg geschwellte Kartoffeln (festkochend)
- 1 TL Salz
- 2 EL eingesottene Butter
- 2 EL Schweineschmalz
- 50 g Speckwürfeli
- 1-2 EL Milch

ZUBEREITUNG

1. Die geschwellten Kartoffeln schälen, mit der Gemüseraffel in Stäbchen reiben und mit dem Salz vermischen (da die Speckwürfeli auch würzen, braucht es etwas weniger Salz).
2. Butter und Schmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Speckwürfeli und Kartoffeln hineingeben und unter mehrmaligem Wenden leicht anbraten. Zu einem Kuchen zusammenschieben und mit der umgekehrten Platte zudecken. Auf kleinem Feuer 20 Minuten braten.
3. Die Milch darüber giessen und erneut zugedeckt während etwa 10 Minuten fertig braten. Auf die Platte stürzen und mit Milchkaffee servieren.
4.

TIPP

Die Berner Rösti kann mit einem Spiegelei serviert werden.