



VORSPEISE

RÖSTI NACH GROSSMUTTERART



★★★★★ (286)

45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 kg** festkochende Kartoffeln
«Geschwellti»
- 50 g** Speckwürfel
- 1** Zwiebel fein gehackt
- 2 EL** Bratbutter
- 2 EL** Schweineschmalz
- 1-2 EL** Milch
- 1 TL** Salz
- Pfeffer & Muskat

ZUBEREITUNG

1

Die geschwellten Kartoffeln schälen, mit der Gemüseraffel in Stäbchen reiben und mit dem Salz vermischen. In einer Bratpfanne Butter und Schmalz erhitzen. Die Speckwürfel mit den Zwiebeln in der Bratbutter knusprig braten (nicht braun). Die Kartoffeln hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden rundum leicht anbraten. Dann zu einem Kuchen andrücken und mit einem umgekehrten Teller zudecken. Auf kleinem Feuer während 20 Minuten braten.

2

Die Milch über die Rösti giessen und zugedeckt während etwa weiteren 10 Minuten goldgelb fertig braten. Auf den Tellern anrichten und heiss servieren.

TIPP

- Die Rösti nach Grossmutterart eignet sich als Beilage zu Fleischgerichten oder als selbstständiges Gericht.