

Zutaten für 2 Personen:

300 g Kartoffeln, mehlig
Salz
30 ml Butterschmalz

Herstellung:

1. Kartoffeln in der Schale kochen.
2. Erkalten lassen.
3. Schälen und durch Röstli-Raffel (Große Reibe) reiben und Salz vorsichtig untermengen.
4. In der Stahlpfanne Butterschmalz erhitzen.
5. Kartoffel begeben und mit der Backschaufel zu einem „Kuchen“ zusammenschieben.
6. Bei mäßiger Hitze ca. 8-10 Minuten braten.
7. Auf ein Teller stürzen – Butterschmalz in die Pfanne geben – Röstli wieder in die Pfanne zurückgeben und weitere 5 Minuten braten.

Röstli-Varianten. . .

Kräuter-Röstli mit Speck:

Je 1 El Petersilie und 1 El Schnittlauch gehackt bzw. schneiden sowie 40 g Bauchspeck feingewürfelt. Mit den geraffelten Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept braten. Vorsicht mit der Salzzugabe, da der Speck bereits salzig ist.

Röstli mit Zwiebeln und Speck:

50 g Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. 40 g magere Speckscheiben in feine Streifen schneiden. Beides mit den geraffelten Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept zubereiten.

Käse-Röstli:

100g Appenzeller Käse, Raclette-Käse oder ein Bergkäse an der Röstiraffel reiben oder von Hand in feine Scheiben schneiden. Mit den Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept zubereiten.

