

Rezept Röstli – Schweiz

Zutaten:

1 kg in der Schale nicht zu weich gekochte Kartoffeln vom Vortag

3 EL Butterschmalz

Salz

Zubereitung:

Die am Vortag in der Schale gekochten Kartoffeln schälen und mit der groben Raffel in Streifchen raffeln.

Die Butter in der Bratpfanne erhitzen.

Die Kartoffeln mit Salz bestreuen und in die Pfanne geben.

Mit einem Kochlöffel zu einem festen Teigfladen pressen und mit dem Pfannendeckel gut zudecken, es sollte kein Dampf entweichen...

Sobald die Kartoffeln schön braten, auf kleiner Flamme ca. 20 min auf dem Herd stehen lassen.

Nach 10 min den Fladen wenden. (Tipp: Deckel drauf und festhalten, beides zugleich wenden, halbseitig gebratene Röstli vom Deckel in die Pfanne gleiten lassen.)

Die Kruste sollte schön braun sein.

Zurück zu den Regionalen Rezepten