Rösti

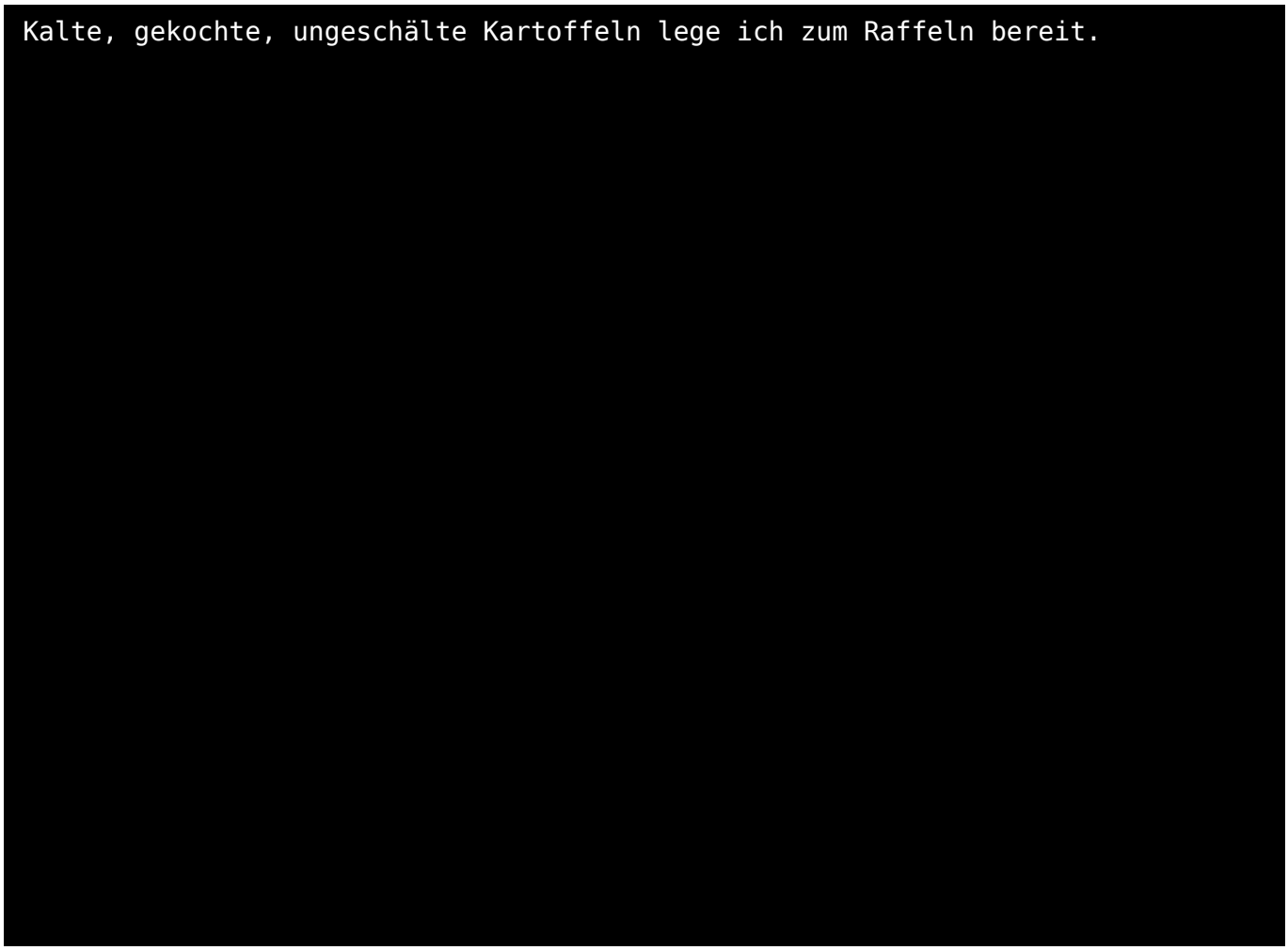
Kartoffeln faszinieren mich, weil man aus ihnen viele verschiedene und vom Geschmack her unterschiedliche Mahlzeiten zubereiten kann. Rösti ist schweizerisch. Meine Familie und ich mögen Rösti sehr. Meine Rösti ist vegan. Ich bereite Rösti mit gekochten Kartoffeln zu. Diese sind „bewusst erzeugte“ Reste. Einige Tage zuvor essen wir nämlich oft „Gschwelti“ (Schalenkartoffeln). In der Rösti mag ich Kartoffelschalen nicht besonders. Um Kartoffeln zu raffeln ohne sie vorher zu schälen, habe ich für mich eine spezielle Technik gefunden. Im Rezept beschreibe ich diese Technik.

Zutaten:

- 1kg gekochte Kartoffeln (reicht für eine Bratpfanne)
- 5 Esslöffel Öl (Sonnenblumenöl)
- Salz

Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln mit der Schale Raffeln. Ein kleiner Teil der Schale wird mitgeraspelt. Der grösste Teil bleibt übrig.



Die geraspelten Kartoffeln in eine Bratpfanne geben.

Salz und Öl den kalten Kartoffeln beifügen.

Alles gut mischen. Ich persönliche benütze dazu meine Hände.

Die Kartoffeln auf mittlerer Hitze unter Rühren leicht anbraten.

Die Kartoffeln auf einer Seite goldbraun anbraten.

Die Rösti wenden. Ich lege dazu einen Teller in die Pfanne. Ich drehe die Pfanne um, so dass die Rösti auf dem Teller zu liegen kommt. Vom Teller lasse ich die Rösti wieder in die Pfanne gleiten.

Je nach Bedarf bis zur gewünschten Bräune das Drehen wiederholen.

Dazu passen für uns am besten Pilzsaucen (Pilz-Sauce, cremige Pilz-Sauce, Tofu-Stroganoff). Gerne belege ich die Rösti manchmal einfach auch mit frischen dünn geschnittenen Tomaten.

Rösti mit weisser Pilzsauce

Ich mag „Rösti“ belegt mit Tomaten und gewürzt mit Bärlauch und Knoblauchöl.

Dieses Rezept wurde am 10.10.2016 veröffentlicht.