Rösti – Original Schweizer Rezept

Fotos Maya Ineichen/Variante mit Speck, Zwiebeln, Rosmarin

Rezept = Zusammenfassung aus diversen Beiträgen von Mitglieder aus “Backen und Kochen mit Kenwood”

Zutaten:
Kartoffeln festkochend
Bratfett
Salz

Zubereitung:
Kartoffeln am Vortag mit Schale kochen, nicht ganz weich kochen, ca. 15 Minuten, danach abdampfen (das geht in der CC, aber der Herd kann es genauso gut). Alternativ (und ggf. noch einen Tick besser): Kartoffeln dämpfen. Oder im Schnellkochtopf 8-10 Minuten auf Stufe 2.

Kartoffeln in den Kühlschrank stellen.

Kartoffeln schälen und mit Trommelraffel/grobe Schnitzeltrommel oder Multi/Scheibe Nr. 3 reiben. Vorsichtig etwas Salz untermischen.

(Erläuterung: links mit Trommelraffel, rechts mit Multi/Scheibe Nr. 3)

Bratfett in Pfanne (optimal Gusseisenpfanne) erhitzen, Kartoffeln zugeben und ca. 5 Minuten anbraten, immer wieder mal umrühren.

Mit Pfannenwender etwas andrücken, so dass eine Art Kuchen entsteht. Jetzt nicht mehr umrühren. Mittlere Hitze, ca. 10 Minuten.

Dann auf Teller gleiten lassen und umgekehrte Seite ebenfalls ca. 10 Minuten braten.
Oder: Rösti auf einen Teller gleiten lassen. Dann mit Hilfe eines zweiten Tellers (ggf. etwas eingeölt) wenden und dann wieder in die Pfanne gleiten lassen.
Alternativ Rösti durch die Luft schwingen und auf anderer Seite wieder auffangen .

En guete

Variante Berner Rösti:
Zuerst noch Speckwürfel anbraten und dann Kartoffeln dazugeben. Keine geräucherten Speckwürfel und auch eher kleinere.

Variante “Walliser Rösti”:
Rösti nature und Raclettekäse darüber geben. Im Backofen ggf. kurz übergrillen.

Variante “Älplerrösti”:
Wenn auf dem Raclettekäse noch ein Spiegelei oben drauf kommt.

Alternative mit rohen Kartoffeln:
Verwendung von rohen Kartoffeln anstelle der gekochten, dann jede Seite bei geschlossenem Decke bei moderater Hitze (Induktion 7 von 9) 15 Minuten braten.

Alternative:
Mit Zwiebeln, Speck und Rosmarin, siehe Foto von Maya Ineichen