



Kartoffelrösti – knuspriges Grundrezept aus rohen Kartoffeln, Schritt für Schritt

Kochutensilien

- Raspel
- Pfannenwender
- Pfanne
- Passiertuch

Zutaten

- 4-5 Kartoffeln festkochende
- Salz Pfeffer
- Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in kleine Stifte (Julienne) reiben. In eine Schüssel geben mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Den Kartoffelsaft, der dabei entsteht, abgießen, wer möchte kann den Kartoffelsaft auch in einem Passiertuch vorher ausdrücken.

Eine Pfanne auf den Herd stellen und heiß werden lassen. Etwas Öl hinzu, die Temperatur etwas reduzieren und nun die Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Anrösten lassen und wenden. Das Wenden funktioniert ganz einfach mit einem Pfannenwender.

Das Rösti aus der Pfanne holen und auf ein Küchenpapier geben, um das Öl aufzusaugen. Zum warm halten in einen Backofen stellen bei ca. 60°C.

Wichtig ist – dass die Pfanne heiß ist und der Kartoffelsaft nicht in die Pfanne kommt. Man sollte neben der Pfanne stehen bleiben, weil das Rösten sehr schnell geht.