



Kartoffel-Kürbis-Rösti: Knusprig & einfach mit Quittenmus

Die Kombination aus goldbraun gebratenen, herzhaften Rösti und dem leicht feinsäuerlichen Aroma frischen Quittenmuses bringt echte Gemütlichkeit direkt auf deinen Teller

Kochutensilien

- 1 Küchenmaschine
- 1 Baumwolltuch
- Pfanne

Zutaten

- 6 Kartoffeln, festkochend
- 1 Kürbis, Butternut, Muskatkürbis
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Quitten
- 20 g Zucker
- 20 g Butter
- 1 Zimtstange
- Muskat
- Salz & Pfeffer
- Öl



Zubereitung

Schritt 1 Quittenmus zubereiten

Die Quitten zuerst mit einem Küchentuch abreiben, um den Pflaum zu entfernen. Abwaschen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke in eine Schüssel geben. Die Schale der Zitrone abreiben und über die Quitten geben. Den Zitronensaft auspressen und mit den Quitten vermengen.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und die Butter unterrühren. Die Quitten mit dem Zitronensaft und Zitronenabrieb in den Topf geben, die Zimtstange hineingeben und alles ca. 15 Minuten garen.

Die gekochten Quitten erkalten lassen, die Zimtstange entfernen und alles mit einem Pürierstab zu einem Muss pürieren.

Schritt 2 Kartoffel-Kürbis-Rösti zubereiten

Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und mit einer Küchenmaschine oder Reibe zu groben feinen Stiften schneiden. In einer Schüssel die Kartoffel und Kürbistifte mischen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit einem Tuch die Kartoffel-Kürbismasse auspressen.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und für die Kartoffel-Kürbis-Rösti jeweils eine Hand aus der Masse in die Pfanne geben und etwas breit und rund in der Pfanne mit den Fingern drücken. Die Röste von jeder Seite ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Herausheben und auf ein Küchenpapier geben, um das Öl etwas aufzusaugen.

Die knusprigen Kartoffel-Kürbis-Rösti mit dem Quittenmus auf einem Teller anrichten. Du magst es lieber rein herzhaft? Die Kartoffel-Kürbis-Rösti schmecken statt mit Quittenmus auch fantastisch mit einem kühlen Kräuter-Quark, feinem Räucherlachs oder einem frischen Feldsalat mit Nüssen!