



Knusprige Berner Rösti aus gekochten Kartoffeln: Das traditionelle Original

Knusprige Berner Rösti aus gekochten Kartoffeln sind der absolute Inbegriff der Schweizer Küchenklassiker und ein offiziell anerkanntes Stück kulinarisches Erbe

Kochutensilien

- 1 Pfanne
- 1 Teller
- 1 Pfannenwender
- Kartoffelreibe

Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 100 g Speckwürfel
- 3 EL Bratfett

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Kartoffeln im Dampfkochtopf je nach Größe 7–10 Minuten knapp weich garen (als Pellkartoffeln). Die Kartoffeln anschließend vollständig auskühlen lassen (am besten am Vortag kochen).

Raffeln & Würzen:

Die kalten Kartoffeln schälen und an der Reibe (grobe Reibe) in eine Schüssel raffeln. Das Salz und die Speckwürfel gleichmäßig unter die geriebenen Kartoffeln mischen.

Anbraten:

Die Bratbutter in einer weiten, beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse beifügen und bei kleiner bis mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren ca. 5 Minuten anbraten.

**Formen:**

Die Kartoffeln mit einer Bratschaufel zu einem kompakten Kuchen zusammenfügen und weitere 10 Minuten ohne Rühren braten, damit sich der Boden setzt.

Wenden (der entscheidende Moment):

Einen großen Teller oder Deckel (der genau in die Pfanne passt) auf die Rösti legen. Gut festhalten, die Pfanne samt Teller zügig wenden. Die Rösti vom Teller oder Deckel vorsichtig zurück in die Pfanne gleiten lassen.

Fertigbacken:

Die zweite Seite bei kleiner Hitze weitere 12–15 Minuten braten, bis sich eine schöne, goldbraune Kruste gebildet hat. Die Rösti dabei nicht mehr bewegen.

Servieren:

Die fertige Berner Rösti auf einen Teller oder eine Platte stürzen und heiß servieren.