

Rösti Ostschweizer Art

Einfaches Rezept für die Camping-Küche

Zutaten für 2 Portionen :

500 g gekochte Kartoffeln,
(festkochende z.B. Sieglinde, Gloria,
Selma ..)
Ca. 50 g Butter,
(ganz wichtig - Butter nehmen !)
Salz.

Die Kartoffeln am Vortag in der Schale
kochen - kühl lagern



Zubereitung

1 - 2 Tage alte, in der Schale gekochte
Kartoffeln schälen, mit einer Röstiraffel oder
einer groben Käseibe - siehe Bild - raspeln,
leicht salzen. In einer großen, beschichteten
Pfanne bei mäßiger Hitze jede der 4
Portionen in Butter goldbraun braten. Dabei
zu einer Scheibe zusammenschieben,
wenden, und wieder zur Scheibe
zusammenschieben. Leicht flach drücken.
Die Rösti soll aber locker bleiben - sie wurde
uns in der Schweiz **formlos auf das Teller
gehäuft mit Spiegelei** serviert.



Für unser Bild - damit sie schön rund bleibt - haben wir einen flachen Topfdeckel
über die Rösti gedrückt, die Pfanne umgedreht und die Rösti auf das Teller rutschen
lassen.

Und dazu - wie schon gesagt - ganz toll - ein Spiegelei, eine Scheibe Leberkäse, ein
Grillwürstchen . . .

© WWW.KOCHBAEREN.DE

Guten Appetit wünschen die Kochbären.