

Rösti

Rösti

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 30 Min

Menu: [13.2.2019](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten für 4 Personen

1 kg Gschwellti (mehlig kochende, vom Vortag)

1 TL Salz

Schweineschmalz

Gschwellti schälen und mit der Rösttraffel in eine Schüssel reiben.

Salzen. Schweineschmalz in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten anbraten.

Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen.

Rösti offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weiter braten.

Einen flachen Teller auf die Pfanne legen. Rösti auf den Teller stürzen.

Wenig Schweineschmalz in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Minuten fertig braten.