

Kartoffel-Rösti

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln 4 EL Erdnussöl oder Butter Pfeffer Salz

Die Kartoffeln schälen, grob raspeln und in einem Tuch ausdrücken. Dann die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen, acht Portionen in eine heiße Pfanne mit Erdnussöl setzen. Fünf Minuten braten, bis sie goldbraun sind, wenden und drei Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Kräuter-Rösti mit Speck:

Je 2 Bund Petersilie und Schnittlauch sowie 100 g magere Speckscheiben so fein wie möglich schneiden beziehungsweise hacken. Mit den geraspelten Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept braten.

Rösti mit Zwiebeln und Speck:

2 grosse Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. 100 g magere Speckscheiben in feine Streifen schneiden. Beides mit den geraspelten Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept zubereiten.

Käse-Rösti:

250g Appenzeller Käse, Raclette-Käse oder ein Bergkäse reiben oder von Hand in feine Scheiben schneiden. Mit den Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept zubereiten.

usw.

NN am 25. Februar 2011