

Rösti (Grundrezept)

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg gekochte Kartoffeln (vorwiegend festkochende)
- 2-3 EL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- Muskat (nach Belieben)
- Öl zum Backen



Zubereitung:

- Die gekochten, abgekühlten Kartoffeln auf einer Reibe grob raffeln und mit Speisestärke und Salz, Pfeffer würzen.
- Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und nun die Mischung hineingeben (Sie können dabei einen großen Rösti oder mehrere kleine machen). Von beiden Seiten golden backen und servieren.

Tipp für alle Teigvarianten: Unter den Teig fein gehackte Kräuter rühren, durchgepressten Knoblauch, hauchfein geschnittene Lauchringe, fein gehobelte Zucchini oder Möhren, nach Belieben kleine Speck-, Schinken- oder Käsewürfel.