

Rösti

(4 Personen)

Zutaten:

- 6 große Speisekartoffeln
- 60 g Butter
- Pfeffer
- ½ TL Salz

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, auf ein Geschirrhandtuch grob raffeln und gut ausdrücken;
2. 30g Butter in einer Eisenpfanne erhitzen, Pfeffer und die Hälfte des Salzes in der Pfanne verteilen;
3. Die ausgedrückten Rösti als Kuchen in die Pfanne drücken und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca 15-20 Min. braten bis Kartoffeln glasig werden;
4. Mit der Bratschaufel von der Pfanne lösen und auf einen Teller gleiten lassen;
5. Restl. Butter wieder wie zu Anfang mit dem restlichen Pfeffer und Salz in die Pfanne geben;
6. Röstikuchen übe die Bratschaufel auf die ungebackene Seite schnell in die Pfanne geben und 10 Min. ohne Deckel braten;

Beide Seiten müssen braun und knusprig sein