

Rösti



Keine panierten Schnitzel – mit dem Pfeffer war es aber ein wenig zu viel

Schon 1–2 Male zubereitet. Mit einem original schweizer Rezept. Es ist ein Minimalisten-Gericht, denn es braucht nur Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Schweineschmalz. Und hier als Beilage Eier. Dazu eine Zitronenscheibe.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Kartoffeln
- 2 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Schweineschmalz
- 1 Zitronenscheibe

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 12–15 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen, dann schälen.

Mit einer Küchenreibe in eine Schüssel grob reiben, salzen und pfeffern und vermengen. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, aus der Kartoffelmasse mit den Händen zwei flache Kartoffelplatten formen und auf jeder Seite etwa 5 Minuten kross anbraten, damit die Röstis schön braun werden. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Eventuelle Kartoffelreste aus der Pfanne entfernen. Bei Bedarf noch etwas Schweineschmalz dazugeben. Zwei Eierringe in die Pfanne stellen, jeweils ein Ei hineingeben und einige Minuten braten. Herausnehmen, zu den Röstis geben und salzen und pfeffern. Eine Zitronenscheibe dazu geben.