

Rösti

So einmal schnell und aus dem Stehgreif, wie würden Sie Rösti zubereiten? Kartoffel, Eier, Semmelbrösel, Paniermehl ...?

Ich habe vor vielen Jahren bei den ersten Rösti, die ich selbst zubereitet habe und hier veröffentlichen wollte, so ziemlich alles falsch gemacht, was man falsch machen kann.



Einfach und schnell zubereitet

Eine befreundete Foodbloggerin aus der Schweiz hat mich dann auf den richtigen Weg gebracht. Fazit: In echte Rösti kommen nur Kartoffeln! Nichts anderes, keine Bindemittel, kein sonstiger Schnickschnack. Bei den Kartoffeln gibt es in der Schweiz allerdings regionale Unterschiede. Man macht Rösti nur mit gekochten, geriebenen Kartoffeln, mit gekochten und rohen geriebenen Kartoffeln oder nur mit rohen, geriebenen Kartoffeln. Aber das ist schon alles.

Okay, die Rösti sollen auch schmecken und den Gaumen erfreuen.

Also kommen noch Salz und schwarzer Pfeffer hinein.

Am besten schälen Sie die Kartoffeln und reiben sie in der Küchenmaschine grob in eine Schüssel. Mit der groben Reibe! Nicht der feinen Reibe. Letztere produziert eine feine Kartoffelmasse, die in der Pfanne überhaupt keinen Halt und Bindung hätte und die Rösti würden auseinanderfallen. Die Kartoffelmasse ist damit zu fein. Also muss die grobe Reibe her.

Dann sollten Sie die geriebene Kartoffelmasse mit der Hand ausdrücken, damit der Saft und somit viel Feuchtigkeit aus den Rösti herausgepresst wird. Auch das, zuviel Feuchtigkeit, würde den Rösti nur wenig Bindung und Halt in der Pfanne geben.

Dann wird die geriebene, ausgepresste Kartoffelmasse großzügig mit Salz und frisch geriebenem Pfeffer gewürzt und alles gut mit der Hand vermischt.

Portionieren Sie die Kartoffelmasse zu sechs kleinen Häufchen, erhitzen Sie eine große Menge Rapsöl in zwei großen Pfannen mit Deckel und verteilen Sie die Kartoffelhäufchen auf die beiden Pfannen. Am besten mit dem Stampfgerät flach in die Pfannen drücken und ein wenig Form geben.



Leckere, knusprige Rösti

Ich habe die Rösti dann mit Deckel auf einer Seite 10 Minuten bei mittlerer Temperatur gebraten, die Kartoffeln sollen ja schließlich durchgaren. Dann einmal wenden und ohne Deckel nochmals 10 Minuten ebenfalls bei mittlerer Temperatur braten, dieses Mal sollen die Rösti noch etwas mehr Knusprigkeit bekommen.

Beim Essen der Rösti stellte ich fest, dass dies doch ein recht fettiges Essen ist. Kein Wunder, die Rösti sollen im Öl braten und nicht anbrennen. Zu spät fiel mir der Trick von Profiköchen ein, die die fetten Rösti vor dem Anrichten und Servieren noch auf ein frisches Küchenpapier geben, das einen großen Teil des Öls aufsaugt. Machen Sie es einfach, auch wenn es mir zu spät eingefallen war.

Übrigens, der Klecks Erdbeermarmelade zu den Rösti ist im Grunde nicht notwendig, er dient als kleine, süße Beigabe. Aber die Rösti allein schmecken so gut, dass die Marmelade eigentlich nicht benötigt wird. Aber dann hat man die Rösti allein auf dem Teller und wo sind weitere Beilagen ...?

Für 2 Personen:

- 8 große Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl
- Erdbeermarmelade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Die Zubereitung finden Sie oben in der Einführung zum Rezept.
Einfach in der beschriebenen Weise verfahren.