

Rösti



Leckere Rösti mit Ei

Diesmal einfache Rösti. Aus rohen Kartoffeln, mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Ich will meine neue Küchenmaschine weiter ausprobieren und einsetzen und reibe daher mit ihr grob die Kartoffeln.

Die Rösti gibt es einfach so, ohne Beilage. Ach nein? Okay, dann gebe ich pro Person noch zwei Spiegeleier dazu, jeweils in zwei Eieringen schön in Form gebracht.

Die Kochzange eignet sich bei diesen fragilen Gebilden nicht zum Wenden der Rösti, hier verwendet man doch besser den Pfannenwender.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 große Kartoffeln
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit je Portion Rösti 10–12 Min. | Garzeit je Portion Spiegeleier 3–4 Min.

Karoffeln schälen. In der Küchenmaschine grob reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen. Kartoffelmasse gut ausdrücken und in eine Schüssel geben.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, zwei Portionen der Kartoffelmasse hineingeben und flach drücken. Auf jeweils beiden Seiten 5–6 Minuten kross anbraten. Bei Bedarf nochmals Butterschmalz in die Pfanne geben. Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und warmhalten.

Zwei weitere Portionen der Rösti in weiteren Durchgängen in der gleichen Weise braten. Herausnehmen und zu den anderen Rösti geben.

Nochmals Butterschmalz in die Pfanne geben. Zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Zwei Eier aufschlagen und jeweils ein Ei in einen Eierring geben. Salzen und pfeffern. Spiegeleier 3–4 Minuten braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Zweite Portion Spiegeleier in der gleichen Weise braten. Auf den zweiten Teller geben. Servieren.

Kochzange



Weiter geht es mit dieser Kochzange. Diese wollte ich mir schon seit langem kaufen. Man verwendet sie am besten für das Wenden von Steaks oder Schnitzeln in der Pfanne. Verwendet man hierbei eine Fleischgabel, tritt ja Fleischsaft an der Stelle, an der man ins das Fleisch sticht, aus.

Man kann die Kochzange somit für Steaks, Schnitzel, Rösti, Frikadellen oder vielleicht auch Pfannkuchen verwenden. Oder sogar für das Panieren in Mehl, Ei und Semmelbrösel für diverse Produkte.

Ich werde die eine oder andere Verwendungsweise der Kochzange sicherlich noch herausfinden.

Foto Copyright: amazon.de