



berner rösti

zutaten

500 g festkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL Butterschmalz



zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen. In einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und 1 TL Salz zugeben. In ca. 30 Minuten nicht zu weich kochen, ausdampfen, noch warm pellen und über Nacht auskühlen lassen.

Die Kartoffeln grob raspeln, mit Salz (nicht zu sparsam), Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

1/2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln zugeben und unter Rühren etwas anbraten. Dann die Raspel mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Mit einem entsprechend großen Teller beschweren. Rösti bei mittlerer Hitze goldbraun braten, wenden. Mit der anderen Seite ebenso verfahren, dabei am Pfannenrand etwas Butterschmalz zugeben.

Im auf 75 Grad vorgeheizten Ofen bis zum Verzehr warmhalten.

Passt gut zu Schweinefilet mit Äpfeln und Calvados.