

Rösti (Grundrezept)

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg rohe Kartoffeln
- 1 knapper EL Salz
- 3-4 EL Fett (Öl oder Butter)

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel in feine Stäbchen raffeln.
2. Das Fett in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln beifügen, mit Salz bestreuen und mehrmals wenden, damit sie gut mit dem Fett vermischt sind.
3. Auf mittlerer Hitze 20-30 Minuten zugedeckt braten, einmal wenden

Tipps & Tricks

Zum Wenden einen Pfannendeckel oder Teller passender Grösse nehmen. Vorher kurz mit Wasser benetzen, damit die Rösti nicht kleben bleibt.