



# Alpenrösti mit Speck Chips

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bratkartoffeln, Bauernfrühstück, Hoppel Poppel etc., warum nicht einmal das Schweizer Alpenrösti

## Zutaten

- 800 g gekochte Pellkartoffeln vom Vortag, grob geraspelt
- 2 El Butterschmalz
- 4 - 8 ganze Eier
- 12 Scheiben magerer Speck, trocken und knusprig gebraten
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. etwas Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Speckscheiben ohne Fett in einer Stielpfanne von beiden Seiten trocken braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### Schritt2

Die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen und portionsweise in eine beschichteten Pfanne geben und etwas andrücken.

### Schritt3

Bei mittlerer Hitze in Butterschmalz 10 - 12 min. braten und vorsichtig heraus nehmen. Auf eine großen Teller gleiten lassen, mit einem zweiten Teller wenden.

### Schritt4

Noch etwas Butterschmalz in die Pfanne und das umgedrehte Rösti hinein geben.

### **Schritt5**

Mit einem Esslöffel eine oder auch mehrere Mulden hineindrücken und die Eier jeweils in eine Mulde schlagen.

### **Schritt6**

Weiter 10 - 12 min. bei mittlerer Hitze braten, bis die Eier gestockt sind.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Mit den Speck Chips und frischem Schnittlauch bestreut servieren, sieht toll aus, ev. einen herzhaft angemachten Blattsalat dazu reichen.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** kartoffeln, speck chips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/alpenroesti-mit-speck-chips/>