



Rösti aus rohen Kartoffeln

- **Küche:** Schweizerisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 36m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rösti gibt es in der Schweiz in verschiedenen Varianten, es herrscht ein „Glaubenskrieg“ darüber, ob die Variante aus den gekochten oder den rohen Kartoffeln die echte Rösti ist. Meiner Meinung nach schmecken sie, entsprechend dem „Urrezept“ besser, naturbelassen ohne Ei, weil die natürliche Kartoffelstärke für Bindung sorgt. Passen hervorragend zu einer leckeren Sauce, wie Geschnetzeltem, Ragout und man braucht nur wenige Zutaten, die man in der Regel zu Haus hat

Zutaten

- 750 g rohe Kartoffeln
- 1 geriebene Zwiebel
- 4 EL Sonnenblumenöl und / oder Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

200 g Kartoffeln fein reiben, (Erhöht die Bindung)den Rest auf einem Rösti - Raffler / Küchenreibe in dünnen Streifen hobeln. Beides mischen, die geriebene Zwiebel dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse gleichmäßig dünn auf dem Pfannenboden verteilen, flach drücken und bei mittlerer Hitze 12 min. von beiden Seiten braten. Heraus nehmen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen, heiß stellen, knusprig halten. Mit Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Schnelle Rezepte, Vegan, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roesti-aus-rohen-kartoffeln/>