

# Schweizer Käserösti, herzhaft mit Speck und Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schweizer Käserösti, herzhaft mit Speck und Bergkäse, herzhaft und lecker, preiswert!

## Zutaten

- 500 g festkochende Pellkartoffeln
- 75 g magere Speckwürfel
- 2 mittelgroße Zwiebel
- 60 g Greyerzer oder ähnlicher, würziger Bergkäse
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgendenschritten:

### Schritt2

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln mit Salz und etwas Kümmel nur halb gar kochen, pellen, auskühlen lassen. (Geht auch gut am Vortag)

### Schritt3

Die Kartoffeln grob raffeln und mit dem Speck und den Zwiebeln vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

### Schritt4

In heißes Butterschmalz geben, bei mittlerer Hitze appetitlich braun und kross braten, nur einmal wenden.

### **Schritt5**

Die angebratenen Seite mit Scheiben von würzigem Bergkäse belegen.

### **Schritt6**

Mit einem Topf.- oder Pfannendeckel abdecken, damit der Käse schön verlaufen kann, zu Ende braten.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die Rösti pfannenweise / portionsweise herstellen und mit einem frischen, jahreszeitlichen Salat servieren.

### **Schritt9**

Dazu passt ein gutes Glas Wein genau so, wie ein Glas Bier.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, für die ganze familie, kross, preiswert, regional, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweizer-kaeseroesti-herzhaft-mit-speck-und-bergkaese/>