

Rösti aus rohen Kartoffeln

Zutaten als Beilage für 2

Portionen:

500 g rohe Kartoffeln, **mehlig** kochende
(z.B. Afra, Agria, ..)
Ca. 50 g Butter,
Salz,
1 – 2 EL Kartoffelmehl
(Kartoffelstärke)
Zitronensaft oder weißen Essig



Zubereitung :

Für die Rösti aus rohen Kartoffeln ist es wichtig, dass man eine mehlig kochende Sorte verwendet. Diese Sorten haben sehr viel Kartoffelstärke, die dafür sorgt, dass die Rösti fest zusammen halten. Es ist kein Ei erforderlich, vorsichtshalber kann man aber etwas Kartoffelmehl zugeben.

In eine große Schüssel gebe ich Kochbär Wasser und ein paar Spritzer Zitronensaft oder Essig. Das sorgt dafür, dass die Kartoffeln nicht braun werden. Dann werden die Kartoffeln geschält und sofort in das Essigwasser gegeben. Wenn alle Kartoffeln geschält sind, nehme ich sie heraus und reibe sie mit der **groben** Reibe (Schweizer haben dafür eine Rösti-Raffel) in das Essigwasser. Dann lege ich ein Küchentuch, das ich vorher heiß ausgespült habe, in eine andere große Schüssel. Da hinein kommen die geriebenen Kartoffeln. Sie werden mit dem Tuch gut ausgepresst, wobei ich die Flüssigkeit auffange. In der Flüssigkeit setzt sich nach einiger Zeit eine weiße Schicht ab, das ist die Kartoffelstärke, die ich wieder unter die Kartoffelspäne mische. Außerdem kommt noch Salz und etwas Kartoffelmehl dazu. Je nach Geschmack kommt noch Pfeffer oder Muskat dazu.

Nun werden zwei Pfannen erhitzt und etwas Butter hinein gegeben. Die Kartoffelmasse wird in zwei gleiche Teile geteilt. In jede Pfanne kommt also die Hälfte der Kartoffelmasse, die ich mit dem Pfannenwender zu einem etwa 2 ½ cm hohen Haufen verteile und dann mit dem Pfannenwender kräftig zusammendrücke, so dass ein etwa 1 ½ cm hoher Fladen entsteht. Der darf am Rand ruhig etwas dünner sein, dort wird er dann knusprig. Diese Fladen werden dann bei mittlerer Hitze (Stufe 7 von 10) langsam gebräunt. Ist die erste Seite gebräunt, sollte man die Rösti mitt dem Pfannenwender umdrehen können. Man kann aber vorsichtshalber auch einen flachen Topfdeckel nehmen.

Die fertigen Rösti sollten möglichst schnell serviert werden – durch warmhalten werden sie lätschig!

© www.kochbaeren.de