

Berner Rösti

Zutaten für ca. 3-4 Rösti á 15 bis 20 cm:

1 kg	Pellkartoffeln (möglichst am Vortag „knackig“ gekocht)
150 g	Speck
1	Zwiebel
Salz, Pfeffer	
neutrales Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Braten	

Zubereitung:

1. Gekochte Kartoffeln schälen auf einer groben Reibe raffeln (raspeln).
2. Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden und anschwitzen.
Unter die geraffelten Kartoffeln mischen.
3. Masse salzen und pfeffern.
4. In einer beschichteten Pfanne (15-20 cm) Öl oder Schmalz erhitzen.
Kartoffelmasse einstreuen und bei mittlerer Hitze rösten.
5. Kartoffeln etwas andrücken und bei mittlerer Hitze bräunen lassen.
Den entstanden Fladen wenden (mit Hilfe eines Deckels) und fertig braten.
6. Auf einem Brett in Viertel oder Sechstel schneiden und servieren.