

Rösti von rohen Kartoffeln

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g stärkereiche Kartoffeln
Salz, Pfeffer
neutrales Öl

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen und auf einer groben Reibe raffeln (raspeln).
2. In eine Schüssel geben, salzen und etwas ziehen lassen.
3. Masse auf einem Sieb ausdrücken.
Flüssigkeit auffangen, einige Minuten stehen und die Stärke absetzen lassen.
Flüssigkeit vorsichtig abgießen.
4. Abgesetzten Stärke mit den geraffelten Kartoffeln vermischen und würzen.
5. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen.
6. Aus je 2 El Masse dünne Rösti formen.
Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun/kross braten und auf Küchenkrepp entfetten.

Reibekuchen (Reiberdatschi)

Zutaten für ca. 4 Portionen

500 g stärkereiche Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Ei (M)
Salz, Pfeffer, Prise Muskat
neutrales Öl

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und schälen.
Kartoffeln und Zwiebel fein reiben.
2. In eine Schüssel geben, salzen und etwas ziehen lassen.
3. Masse in einem Tuch auspressen.
Flüssigkeit auffangen, einige Minuten stehen und die Stärke absetzen lassen.
Flüssigkeit vorsichtig abgießen.
4. Die abgesetzten Stärke und das Ei zur Kartoffelmasse geben, vermischen und würzen.
5. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen.
6. Bei mittlerer Hitze aus je 2 El Teig dünne Reibekuchen goldbraun/kross backen und auf Küchenkrepp entfetten.