

Berner Rösti

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

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
150 g Speck
1 mittelgroße Zwiebel
Salz, Pfeffer
evtl. 1 El Kartoffelstärke
neutrales Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Braten

Vorbereitung:

Am Vortag Pellkartoffeln kochen.

Heiß schälen und dann völlig erkalten lassen.

Zubereitung:

1. Gekochte Kartoffeln 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.
Je nach Konsistenz 1 El Kartoffelstärke untermischen.
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.