

Presseinformation

Vom Bauernfrühstück zum Klassiker: Die Schweizer Rösti

Die Geschichte der Deutschschweizer Kartoffel-Spezialität – Rezept für Rösti



Schweizer Rösti: Das ehemalige Bauernfrühstück lässt sich heute in unzähligen Varianten zubereiten. Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 3. September 2020. Goldgelb, kross gebraten und aus geraspelten Kartoffeln: Rösti. Die knusprige Kartoffel-Spezialität ist heute nicht nur in der Schweiz äußerst beliebt. Auch in Deutschland kommt das Gericht gerne zusammen mit Kräuterquark oder als Beilage zu Fleisch wie Ragout auf den Tisch. Dass die schmackhafte Speise ihren Ursprung als Bauernfrühstück hatte, ist dabei jedoch oft weniger bekannt, wie die Kartoffel-Marketing GmbH erklärt.

Vom Frühstück zum Abendessen

Die Rösti, also ein knusprig gebackener Kartoffelfladen, ist ein klassisches Schweizer Nationalgericht, das es bereits seit dem 19. Jahrhundert gibt. Ihr Ursprung wird in Zürich vermutet, von dort aus verbreitete sich die Speise in die restliche Schweiz und darüber hinaus. Die Rösti wurde zunächst als Bauernfrühstück immer beliebter und verdrängte zunehmend die zuvor gängigen morgendlichen Brei- und Suppenspeisen. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH, erklärt: „Kartoffel-Rösti waren das ideale Frühstück für die ländliche Bevölkerung, denn sie gaben mit den nahrhaften Inhaltsstoffen und der Mischung aus Kohlenhydraten und Fett viel Kraft für einen arbeitsreichen Tag.“ Meistens wurden Rösti auf einer Platte auf dem Tisch serviert. Davon stach sich jeder mit einem Löffel etwas ab. Vielerorts war es zudem üblich, die Röstistücke vor dem Verspeisen in den Morgenkaffee zu tunken.

Der Name Rösti stammt übrigens aus der Berner Region vom schweizerdeutschen Wort „röschte“, zu Deutsch „rösten“, ab. Er bezog sich ursprünglich auf verschiedene geröstete Speisen wie zum Beispiel Apfelerösti oder Brotrösti. Im Laufe der Zeit hat sich der Name jedoch für die Kartoffel-Rösti durchgesetzt. Später hat sich die Kartoffelspeise vom Frühstück zu einer Hauptmahlzeit gewandelt. Vielseitig zubereitbar und preiswert im Einkauf wurde das Gericht schnell beliebt und ist bis heute auch über die Grenzen der Schweiz hinaus geschätzt.

Die perfekte Rösti

Die Meinungen zur perfekten Zubereitungsart einer Rösti gehen vor allem in der Schweiz auseinander. So wird über die Verwendung von rohen oder vorgekochten Kartoffeln oftmals leidenschaftlich diskutiert. Kartoffelexperte Dieter Tepel weiß: „Eine gute Rösti lässt sich sowohl mit rohen als auch mit gekochten Kartoffeln zubereiten. In beiden Fällen hält die Stärke der Kartoffel den Fladen beim Braten zusammen. Am besten verwendet man dabei festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln. So behält die Rösti ihre Form.“ Ob letztlich rohe oder gekochte Kartoffeln, Bratbutter oder Schmalz, eine beschichtete

Presseinformation

oder unbeschichtete Bratpfanne zur Zubereitung der Rösti verwendet werden, bleibt Geschmackssache. Das zeigen auch die vielen regionale Varianten, die es heute in der Schweiz zu entdecken gibt: So wird die Rösti in Bern beispielsweise kurz vor dem Ende des Backens mit Milch übergossen und von beiden Seiten erneut gebacken. Im Tessin verspeist man die Rösti mit Speckwürfeln und Rosmarin und die Walliser Rösti lässt man sich mit Raclettekäse überbacken schmecken.

Selbstgemachte Rösti

Wer Rösti zu Hause nachmachen möchte, braucht nur festkochende Kartoffeln, eine Zwiebel, ein Ei, Salz, Pfeffer und Butterschmalz. Die rohen Kartoffeln werden geschält, gerieben und durch ein sauberes Küchentuch ausgepresst. Anschließend werden die trockenen Kartoffelraspel in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, einem Ei sowie der klein geschnittenen Zwiebel vermischt. Die Masse wird dann portionsweise in einer mit Butterschmalz ausgelassenen Pfanne gebraten. Die Backzeit beträgt je nach Größe der Rösti fünf bis zehn Minuten von jeder Seite. Dabei sollte die Hitze auf mittlerer Stufe stehen, da die Rösti sonst verbrennen kann.

Das Rezept inklusive Videoanleitung gibt es auch unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/klassisches-schweizer-roesti>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de

Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.681

Keywords: Kartoffel, Tolle Knolle, Rösti, Schweiz, Geschichte, Rezept, vegetarisch

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach

E-Mail: heibach@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-816

Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank