

Rezept

Klassische Schweizer Rösti



Quelle: KMG/die-Kartoffel.de (Bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Portionen:

1 Kilo Kartoffeln (festkochend)
1 Zwiebel
1 Ei
1 TL
Salz
Pfeffer
Butterschmalz

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln schälen und reiben – idealerweise in eine Schüssel, die mit einem sauberen Küchentuch ausgelegt wurde. Damit anschließend die Kartoffelmasse gut auswringen.

Anschließend die Zwiebel schälen, hacken und zur ausgewrungenen Kartoffelmasse geben. Ein Ei hereinschlagen und umrühren. Salz und Pfeffer hinzufügen.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Kartoffelmasse hineingeben, goldbraun backen und wenden. Die Backzeit beträgt je nach Größe 5 – 10 Minuten bei mittlerer Hitze. Vorsicht: Ist das Fett zu heiß, verbrennt die Rösti von außen, bleibt aber von innen noch roh.

Dazu schmeckt gut ein Kräuterquark.

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

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Rezept

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