

Kartoffel-Rösti



von: njoy-food

Für 2 Portionen

Zutaten:

1 kg Kartoffeln ungeschält gekocht mit Schale ggf. vom Vortag
 3 EL (45 g) Butterschmalz (Ghee)
 1 TL (5 g) Salz
 2 EL (24 g) Milch 1,5% (Fett)
 Alternative: 2 EL Wasser *
 100 g Speck (Frühstücksspeck) gewürfelt

Nährwerte für 1 Portion

Brennwert	866 kcal 3.620 kJ
Eiweiß	15,2 g
Fett	55,6 g
Kohlenhydrate	75,1 g

Mit * markierte Zutaten sind nicht in der Nährwertberechnung enthalten.
 Bitte auch die Hinweise zur Nährwertberechnung beachten.

Zubereitung

- 1 Die bereits gekochten Kartoffeln pellen und zu feine Streifen raffeln,
- 2 Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
- 3 Kartoffelraspel, Speck und Salz mischen und die erhitze Pfanne geben.
- 4 Mehrmals wenden, damit alles mit Fett überzogen ist.
- 5 Mit einem Holzlöffel zu einem festen Kuchen pressen und die entsprechende Flüssigkeit darüberträufeln. Die Pfanne mit einem Deckel gut zudecken.
- 6 Sind die Kartoffeln schön angebraten, muss die Hitze runtergestellt werden.
- 7 Nach ca. 30 Minuten sollte sich eine köstliche Kruste gebildet haben.
- 8 Mit Hilfe eines Tellers die Kartoffelrösti wenden und die andere Seite nochmals 15-20 Minuten braten lassen.
- 9 Heiss servieren.

Tipp:

Sie können allerlei Varianten probieren: mit Käse, Zwiebel, Sauerkraut, Wurst.....das bleibt Ihrer Phantasie überlassen.

Arbeitszeit:

Arbeitszeit: 20 Minuten
 Koch-/Back-/Trockenzeit: 50 Minuten
 Fertig in: 1 Stunden 10 Minuten