

Rösti aus Pellkartoffeln

Zutaten:

- 750 g gekochte Pellkartoffeln vom Vortag
- 1 kleine Zwiebel
- 80 g Butter
- 1 Teelöffel Salz
- 1-2 Esslöffel Sauerrahm
- Petersilie

Portionen: Das Rezept reicht für 4 Personen als Beilage

Zubereitung:

Pellkartoffeln vom Vortag schälen und grob raspeln. Zwiebel und Petersilie klein hacken, mit Salz und Sauerrahm vorsichtig zu den geraspelten Kartoffeln mischen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse in der Pfanne verteilen, glatt streichen und solange braten, bis eine knusprige, braune Kruste entstanden ist. Den Rösti dann vorsichtig mit Hilfe eines Tellers wenden. Mit der restlichen Butter die andere Seite ebenfalls knusprig braun braten.

Tipps:

Die Kartoffelmasse kann vor dem Braten noch zusätzlich mit ausgebratenen Speckwürfeln ergänzt werden. Das Gericht passt gut zu Geschnitzelten oder zu einer Champignonsoße.