

Rösti (2 Personen)

500 gr Festkochende Kartoffeln (600 gr, ungeschält)
Bratbutter
1 ¾ TL Salz
1 TL Pfeffer
½ TL Muskat

Optional:

Speckwürfel oder Schinkenwürfel

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in Salzwasser kochen max. 10 Min.
2. Schälen und mit der Rösti Raffel reiben.
3. Rösti in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Optional: Speckwürfel untermischen
5. In einer gut beschichteten Pfanne 2 EL Butter schmelzen
6. Rösti begeben und auf **Stufe 6** ½, auf jeder Seite 7 Min. braten
7. Auf ein Küchenpapier ausgiessen.
8. Oberseite abtupfen und für den Verzehr im Ofen warmhalten.

ZUBEREITUNG FERTIGRÖSTI

1. **Stufe 6** ½ von 9, **8 Minuten** auf jeder Seite

PASST ZU

- Kalbsleber
- Bratwürste
- Fleischkäse
- Züri Gschnetzlets

TIP

- Bei Festkochenden Kartoffeln etwas Mehl begeben