

Rezeptidee des Monats

Kartoffelrösti

Zutaten für 4 Personen:


- 1 kg Salatkartoffeln
(z.B. ANABELLE, ALLIANS)
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- Öl
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Die geraspelten Kartoffeln dann ggf. in ein Geschirrtuch geben und gut auswringen.
- Zwei Eier aufschlagen und zu den geraspelten Kartoffeln geben. Mehl darüber, gut würzen und vermengen.
- Öl in eine große Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Kartoffelmasse in die Pfanne geben und mit dem Pfannenwender verteilen und leicht andrücken. Hitze reduzieren und Deckel auf die Pfanne.
- Nach etwa 10 Minuten das Kartoffelrösti vorsichtig wenden (z.B. mit Hilfe eines Tortenretters). Bei Bedarf nochmal etwas Öl in die Pfanne geben.
- Hitze nochmal kurz hochdrehen, sodass das Rösti auch auf der zweiten Seite schön kross wird. Danach die Hitze wieder reduzieren und nochmal mit Deckel etwa 5 Minuten gar werden lassen.
- Zum Kartoffelrösti passt z.B. Geschnetzeltes oder eine Pilzpfanne.

Lassen Sie es sich schmecken!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer *Homepage* (www.kartoffelhof-schaeffer.de) oder auf unserer *Facebook*-Seite ( Kartoffelhof Schäffer).

Rezeptidee des Monats

Kartoffelrösti

Zutaten für 4 Personen:


- 1 kg Salatkartoffeln
(z.B. ANABELLE, ALLIANS)
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- Öl
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Die geraspelten Kartoffeln dann ggf. in ein Geschirrtuch geben und gut auswringen.
- Zwei Eier aufschlagen und zu den geraspelten Kartoffeln geben. Mehl darüber, gut würzen und vermengen.
- Öl in eine große Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Kartoffelmasse in die Pfanne geben und mit dem Pfannenwender verteilen und leicht andrücken. Hitze reduzieren und Deckel auf die Pfanne.
- Nach etwa 10 Minuten das Kartoffelrösti vorsichtig wenden (z.B. mit Hilfe eines Tortenretters). Bei Bedarf nochmal etwas Öl in die Pfanne geben.
- Hitze nochmal kurz hochdrehen, sodass das Rösti auch auf der zweiten Seite schön kross wird. Danach die Hitze wieder reduzieren und nochmal mit Deckel etwa 5 Minuten gar werden lassen.
- Zum Kartoffelrösti passt z.B. Geschnetzeltes oder eine Pilzpfanne.

Lassen Sie es sich schmecken!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer *Homepage* (www.kartoffelhof-schaeffer.de) oder auf unserer *Facebook*-Seite ( Kartoffelhof Schäffer).