



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

RÖSTIREZEPTE

Inhalt

- Rösti aus rohen Kartoffeln
- Rösti aus gekochten Kartoffeln
- Berner Rösti
- Emmentaler Rösti
- Basler Rösti
- Tessiner Rösti
- Urner Rösti
- Appenzeller Rösti
- Glarner Rösti
- Zürcher Rösti
- Schlachtplatte mit Rösti und Apfelstückli

Rösti aus rohen Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg rohe Kartoffeln
1 knapper Esslöffel Salz
3-4 Esslöffel Fett (Öl oder Butter)

Zubereitung

Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel in feine Stäbchen raffeln. Das Fett in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln beifügen, mit Salz bestreuen und mehrmals wenden, damit sie gut mit dem Fett vermischt sind.
Auf mittlerer Hitze 20-30 Minuten zugedeckt braten, dabei mehrmals wenden.
Dann bei etwas grösserer Hitze ungedeckt weitere 20 Minuten fertig braten und gegen Schluss zu einem Kuchen formen. Nicht rühren!



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Rösti aus gekochten Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)

800 g in der Schale gekochte Kartoffeln vom Vortag
1 TL Salz
50 g Butterfett
3 EL Wasser

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, entweder auf einer groben Raffel reiben oder vierteilen und in Scheibchen schneiden. Lagenweise Salz dazwischenstreuen. Bratpfanne ohne Fett heiss werden lassen, 1/3 des Butterfetts begeben (soll auch am Pfannenrand gut verteilt werden). Die Kartoffeln beifügen, verteilen und etwas andrücken.

Auf kleinem Feuer die erste Seite etwa 10 Minuten braten. Nun zu einem kompakten Fladen zusammendrücken und am Pfannenrand entlang einen weiteren Drittel des Butterfettes dazu geben.

Den Fladen mit einem Teller bedeckt ca. weitere 10 Minuten auf kleinem Feuer braten bis die erste Seite eine goldgelbe Kruste hat. Die Rösti wenden, indem man sie auf den Teller, der als Deckel diente, stürzt und vom Teller wieder in die Pfanne gleiten lässt.

Das letzte Drittel des Butterfettes begeben und nochmals 10 Minuten lang braten. Die fertige Rösti auf dem als Deckel dienenden Teller servieren.

Berner Rösti

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg geschwellte Kartoffeln
1 Teelöffel Salz
2 Esslöffel eingesottene Butter
2 Esslöffel Schweineschmalz
50 g Speckwürfelchen
1-2 Esslöffel Milch

Zubereitung

Die geschwellten Kartoffeln schälen, mit der Röstiraffel in Stäbchen raffeln und mit dem Salz vermischen.

Butter und Schmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Speckwürfelchen und Kartoffeln hineingeben und unter mehrmaligem Wenden rundum leicht anbraten.

Zu einem Kuchen zusammenschieben und mit der umgekehrten Platte zudecken.

Auf kleinem Feuer 20 Minuten braten.

Die Milch darüber giessen und wiederum zugedeckt während etwa 10 Minuten fertig braten. Auf die Platte stürzen und mit Milchkaffee servieren.



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Emmentaler Rösti

Zubereitung

Wie Berner Rösti (ohne Milch). Am Schluss einige dünne Scheiben Emmentaler Käse obenauf legen und die Pfanne für einen Moment zudecken. Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, den Kuchen auf eine Platte geben und die Rösti sofort servieren.

Basler Rösti

Zubereitung

Die Kartoffeln mit viel feingeschnittenen Zwiebelringen vermischen und zu einem knusprigen goldenen Röstikuchen braten.

Tessiner Rösti

Zubereitung

Eine Rösti mit Speckwürfelchen zubereiten und mit etwas frischem getrocknetem Rosmarin würzen.

Urner Rösti

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg geschwellte Kartoffeln
- 1 Teelöffel Salz
- 300 g Bergkäse
- 5-6 Esslöffel eingesottene Butter
- 3 Zwiebeln
- 1 Tasse schwacher Kaffee (macht Rösti saftig)

Zubereitung

Die geschwellten Kartoffeln schälen und raffeln. Die Zwiebeln fein hacken und in der zerlassenen Butter hellgelb dünsten, jedoch keine Farbe nehmen lassen. Die geraffelten Kartoffeln dazugeben, salzen und beides zusammen bei etwas stärkerer Hitze schön braun braten. Kurz bevor die Rösti fertig ist, den in feine Scheiben geschnittenen Käse beifügen. Sobald er zu schmelzen beginnt, den Kaffee darüber giessen.



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Appenzeller Rösti

Zubereitung

Bei der Appenzeller Rösti werden die geraffelten Kartoffeln zur Hälfte mit gekochten Hörnli und einer Handvoll Speckwürfelchen vermischt. Am Schluss wird noch etwas in feine Würfelchen geschnittener Appenzeller Käse beigelegt.

Glarner Rösti

Zubereitung

Im Glarnerland werden 1-2 Esslöffel geriebener Schabziger unter die Rösti gemischt. Vorsichtig salzen.

Zürcher Rösti

Zubereitung

Eine feingehackte Zwiebel in einem Röstikuchen mitbraten und am Schluss mit einer Prise Kümmel würzen.

Schlachtplatte mit Rösti und Apfelstückli

Zutaten

pro Person je eine Blut- und Leberwurst
1 Schweinsbratwurst oder 1 Paar Schweinscippolata
1 Schweinskotelette
4-5 eher säuerliche Äpfel
wenig Zucker
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Blut- und Leberwurst in siedendem Wasser erhitzen. Die Bratwürste oder Cippolatas und die Koteletts braten und alles auf einer grossen Platte, rund um eine knusprige, goldbraune Rösti anrichten. Zusammen mit Apfelschnitzen, die in wenig Wasser und mit etwas Zucker und Zitronensaft weichgekocht worden sind, auf den Tisch bringen.

Als Variante können zur Schlachtplatte auch Sauerkraut mit Salzkartoffeln oder geschwellte Kartoffeln serviert werden.

© 2006 Restaurant Brasserie Anker Bern