

Kartoffelrösti

Zutaten für 4 Personen:

- 5 große Kartoffeln
(festkochend)
- 1 Ei
- etwas Stärke
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Butterschmalz

Dip:

- 250 g Quark
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- Schnittlauch
- Dill
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffelrösti:

Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe reiben. In einer Schüssel mit Salz bestreuen und 15 Minuten stehen lassen. Nach 15 Minuten das gesammelte Wasser ableeren. Die Kartoffeln mit Ei zu einer Masse verrühren. Je nach Bedarf die Masse mit Stärke abbinden und mit den restlichen Gewürzen abschmecken.

Die Pfanne im Ofen vorheizen und Butterschmalz hinzufügen. Erst wenn das Fett sehr heiß ist, zwei Löffel Kartoffelmasse in das heiße Fett geben. Mit einem Löffel den Kartoffelberg flach streichen, sodass der Rösti gleichmäßig hoch ist.

Dip:

Die Kräuter, Frühlingszwiebeln und Knoblauch fein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen. Zum Schluss den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Im Holzbackofen:
Bei 300 – 250 °C einschießen
Backzeit: 10 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280 °C
Unterhitze 190 °C
Backzeit: 10 – 15 Minuten