Rösti (Kartoffelpuffer)

Kategorien:	Aufläufe, Gemüse, Kartoffelgerichte, Pfannengerichte, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

750 g Kartoffel, Sorte FESTKOCHEND
Salzwasser
1 TL Kümmel
Majoran
100 g Speck (-würfeln)
Salz
2 EL Milch

Zubereitung

Kartoffeln im mit Kümmel gewürzten Salzwasser, nicht ganz weich, kochen.
Abgießen, abschrecken und schälen.
Kartoffel mit Reibe mit tropfenförmigen Löchern raffeln.
Speck fein würfeln und in einer Pfanne ganz auslassen.
Kartoffeln zugeben, salzen und mit Pfannenwender so lange wenden, bis das Fett fast ganz von den Kartoffeln aufgesogen wurde.
Kartoffeln dann zu einem Kuchen zusammen drücken und so lange braten, bis die Unterseite goldbraun ist.
Milch darüber träufeln.
Mit Hilfe eines Topfdeckels das Rösti wenden.
Dann weiter braten, bis auch die Unterseite goldbraun ist.
Kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Es kann serviert werden.

Tip: Das Geheimnis eines perfekten Rösti ist:
Man sieht in der Röstimasse am Teller jedes einzelne gerieben Kartoffelblättchen.
Daher Kartoffeln nicht zu weich kochen.
Raffel sollte schöne, einzelne Blättchen abgeben.
Die Rösti muss möglichst dünn gebacken werden.