

# Erdäpfel-Rösti

Hier unser Rezept für einfache Erdäpfel-Rösti aus der Schweizer Küche zum Nachkochen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|               |                         |
|---------------|-------------------------|
| 500 g         | Erdäpfel (festkochende) |
| 0.5 TL        | <a href="#">Salz</a>    |
|               | <a href="#">Pfeffer</a> |
| 3 EL          | Butterschmalz           |
| 1 Prise       | Muskatnuss              |
| Nach Belieben | frische Petersilie      |

## Zubereitung

1. Um köstliche **Erdäpfel-Rösti** zuzubereiten, die Erdäpfel schälen und mit einer Reibe fein reiben. In ein sauberes Küchentuch geben und die Flüssigkeit ausdrücken. Die geriebenen Erdäpfel mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.
2. Jetzt das Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Die Erdäpfel-Masse in die Pfanne geben etwas andrücken auf beiden Seiten jeweils zirka 10 Minuten bei niedriger Hitze goldgelb backen.
3. Einen Teller auf die Bratpfanne legen, die Pfanne zügig wenden und den Erdäpfel-Rösti auf den Teller stürzen. Nach Belieben mit gehackter Petersilie garnieren und heiß servieren.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

Die Erdäpfel-Rösti mit Emmentaler-Käse bestreuen und im Backofen kurz überbacken. Wer es gerne noch deftiger mag, kann noch klein geschnitten Speck in die Erdäpfel-Masse mengen.