

# Erdäpfelrösti mit rohen Erdäpfeln

Die knusprigen Erdäpfelrösti mit rohen Erdäpfeln lassen sich mit diesem Rezept ohne viel Aufwand zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

520 g Erdäpfel (mehlige)
1 Stk. <a href="#">Ei</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise Majoran
1 EL Schmalz

## Zubereitung

1. Zu Beginn für die **Erdäpfelrösti** die rohen Erdäpfel waschen, schälen und in ganz dünne Streifen schneiden oder mit dem Reibeisen in Streifen schaben, danach die Erdäpfelstreifen mit Ei und Gewürzen vermischen.
2. Anschließend etwas Schmalz in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen, die Erdäpfel mit einem Löffel hinzufügen und zu ganz flachen Laibchen formen. Nun die Erdäpfelrösti von beiden Seiten langsam goldgelb etwa 2-3 Minuten braten.

## Tipp

Die Erdäpfelrösti mit rohen Erdäpfeln passen zu jedem Hauptgericht mit Soße.