Kartoffelrösti

Die hausgemachten Kartoffelrösti sind ein vorzügliches Beilage-Rezept und gelingen mit einfachen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

600 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
2 Stk.	Eidotter
20 g	Kartoffelstärke
20 g	Butter
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Mehl
	Semmelbrösel
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die hausgemachten **Kartoffelrösti** zuerst Kartoffeln zirka 20 Minuten kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse gut auskühlen lassen, damit sie sich später besser formen lässt. Danach die Eier trennen und die Eidotter mit Kartoffelstärke, flüssige Butter, etwas Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack zur Kartoffelmasse geben. Alles sorgfältig zu einem glatten Teig verkneten.

2. Aus der Masse kleine Kugeln formen, leicht flachdrücken und zu Rösti formen. Anschließend in Mehl wenden, durch das verquirlte Eiweiß ziehen und in Semmelbröseln panieren – so werden sie extra knusprig. Die panierten Rösti in heißem Pflanzenöl goldbraun ausbacken oder in der Fritteuse frittieren, bis sie rundum eine schöne goldbraune Farbe haben. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.

Tipp