

Omas Rezeptesammlung

Bärlauch Rösti

Stichworte: Bärlauch, Beilage, Kartoffel, Rösti, Wildkräuter

800 g	Pellkartoffeln vom Vortag (geschält und auf einer -Röstiraffel gerieben),	100 g	Bärlauch (klein -geschnitten),
2	Teel. Salz,	2	Essl. Butter,
		4	Essl. Wasser

Die geriebenen Kartoffeln mit Bärlauch mischen und kräftig mit Salz würzen.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und die geriebenen und gewürzten Kartoffeln darin knusprig anbraten.

Mit einer Küchenhand (Bratschäufelchen) die Rösti zu einem kompakten Fladen zusammendrücken. Mit einem Teller zudecken. Auf kleinstem Feuer ca. 10 Minuten braten.

Mit Hilfe des Tellers den Röstifladen umdrehen, so dass die knusprige Seite auf dem Teller oben ist. Die restliche Butter in der Pfanne schmelzen lassen.

Danach den Röstifladen mit der noch nicht gebratenen Seite nach unten in die Pfanne gleiten lassen.

Rings um den Röstifladen, dem Pfannenrand entlang, etwas Wasser zugeben, damit die Rösti feuchter und knuspriger wird. Den Teller wieder auf die Pfanne legen.

Wenn beide Seiten goldbraun gebraten sind, die Rösti auf einer Platte servieren.