

Pellkartoffeln Rezepte

Einfache Pellkartoffeln Rösti

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Gemüse, Kartoffel

750 g Festkochende Kartoffeln
Salzwasser

75 g Butter
Salz

Gewaschene Kartoffeln in dem kräftig gewürzten Salzwasser als Pellkartoffeln kochen, abgießen, abschrecken und pellen. In einer Schüssel zugedeckt mindestens über Nacht, besser noch 2 bis 3 Tage stehen lassen. Dann mit einer Löcherraffel in lange Streifen raspeln.

Die Butter in einer schweren Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln dazugeben, salzen und mit dem Fett mischen, dann mit einem Pfannenwender zu einem festen Kuchen zusammendrücken.

So lange braten, bis die Unterseite braun und knusprig ist. Wie einen Pfannkuchen in der Luft oder mit Hilfe eines Topfdeckels wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten.

Auf einer großen, vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.

Zu geschnetztem Kalbfleisch, zu Kalbsragout oder Kalbsfrikassee, zu gebratenen Hühnerbrüstchen, Lammkoteletts oder Rinderfilet reichen.

Pro Portion ca. 1130 kJ (270 kcal).