

Schweizer Rösti

Festkochende rohe Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Reibe in grobe Raspeln hobeln (ähnlich wie Kartoffelpuffer, nur gröber).
In einer Pfanne Öl erhitzen (mittlere Hitze!) und die Kartoffelschnipsel ganz locker in der Pfanne verteilen.

Nicht mehr umrühren, sondern warten, bis sie unten kross sind.
Nun mit einem Pfannenschwung im Ganzen wenden und die zweite Seite kross werden lassen. Insgesamt ca 20 Minuten.

Wichtig ist, dass die Kartoffelschnipsel luftig-locker liegen, damit die Hitze sie schön von unten durchgaren kann.

Auf einen Servierteller gleiten lassen.



Guten Appetit!