

Aus der Reihe: Never Fail Cooking! (Was ist das? Siehe ganz unten)

Immer gelingende Kartoffelrösti

Von @digiom ihrer Mama

Man nehme:

Kartoffeln nach Belieben, geht auch mit mehligem. Für eine große Pfanne Rösti nehme ich etwa zwei bis drei (zwei sehr große, drei mittelgroße) Kartoffeln. Das reicht für eine Person als Hauptspeise, für zwei als Beilage.

Zum Würzen: Salz, Pfeffer.

Zum Braten: Nach Belieben (ich schwöre auf eine Butter/Öl-Mischung)

So geht's:

Butter/Öl (oder was man eben hat) in die Pfanne. Bei Butter kurz anschalten, bis Butter verlaufen, dann aber wieder ausschalten. Butter/Öl in der Pfanne verteilen (z.B. mit Pinsel).

Kartoffeln grob raspeln. Da gibt es zwei Wege:

ENTWEDER: Weil es mir eine Schüssel erspart (und sich keine Flüssigkeit absetzt, s.u), reibe ich die Kartoffeln oft direkt in die Pfanne und verteile sie so, dass überall etwa eine 0,5 bis 1 cm dicke Kartoffelraspelschicht liegt. In dem Fall muss man bedenken, dass man Salz und Pfeffer schon währenddessen dazwischen streuen sollte.

ODER: Kartoffeln in eine Schüssel raspeln – bei großen Mengen setzt sich dann schnell unter Kartoffelwasser ab, das man versuchen kann, wieder unterzurühren. Man kann es auch abgießen, muss dann nur beim Braten bissi besser aufpassen, dass nix anbrennt. Salzen, pfeffern umrühren, in der Pfanne verteilen (wie oben: so, dass überall etwa eine 0,5 bis 1 cm dicke Kartoffelraspelschicht liegt).

Deckel drauf! Den Deckel nach Möglichkeit nicht lüpfen (sonst entweicht der Wasserdampf, der mithelfen soll, die rohen Kartoffeln schnell zu garen). Glasdeckel wäre super.

Herd einschalten – nicht zu heiß! Mein Ceran-Herd geht bis Stufe 9, ich drehe kurz auf 9 auf und drehe dann zurück auf 5.

Von einer Seite her **OHNE AUCH NUR EINMAL ZU BEWEGEN** anbraten. Das dauert bei mir etwa 7 bis 10 Minuten und fängt dann auch schon gut an zu duften. Durch meinen Glasdeckel sehe ich dann, dass es an den Rändern schon braun wird.

Jetzt wenden, nach Möglichkeit im ganzen Stück und von der andern Seite garen. Auch hier max. 7-10, ich brate die zweite Seite eher kürzer.

DAZU: Gehört für mich kalter Apfelbrei! Mag nicht jeder – probiert mal aus, was dazu passt und gebt gern Bescheid.

Never Fail Cooking!

Was soll's sein: Schnelle Gerichte, die euch immer gelingen und euch immer schmecken.

Wie: Bitte auf einer bis zwei DIN A4-Seite und als *.txt oder *.PDF downloadbar ins Netz stellen.

Hashtag: Bitte Link vertwittern und taggen mit #NFcooking

Regeln: Keine außer: Herumnölen an anderen Rezepten ist verboten, konstruktive Variantenentwicklung („Ich hab' noch dies und das gemacht“) erlaubt. Wer nicht will, dass sein oder ihr Rezept variiert wird: dann bitte nicht mit #NFcooking taggen.