

Rezepte

Rösti "Chästräumli"

von Yves Rusch, Küchenchef des "Matterhorn Stübli" in Kassel

Zutaten (für 4 Personen)

- 1,2 kg festkochende Kartoffeln (z. B. Milva)
- 8 Tête de Moine Röschen
- 100 g Appenzeller
- 100 g Gruyère (Greyerzer)
- 100 g Emmentaler
- Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung

Die Kartoffeln ungeschält halb gar kochen und über Nacht stehen lassen. Dann schälen und grob reiben.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die geriebenen Kartoffeln in der Pfanne verteilen und andrücken. Die Kartoffelmasse etwas vom Rand wegschieben und nochmals Butterschmalz dazugeben.

Die Rösti braten und wenden, bis sie von beiden Seiten goldgelb und knusprig sind. Jeweils ein Viertel der Rösti mit der jeweiligen Käsesorte bestreuen, den Ofen auf 240 Grad Umluft vorheizen und die Rösti so lange überbacken, bis der Käse zerflossen ist.