

Rohe Rösti



Zutaten

Für 4 Personen als Beilage

800 g Kartoffeln
3 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Öl
Salz

Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben.

In einer beschichteten Bratpfanne die Hälfte der Butter und das Öl erhitzen.

Kartoffeln hineingeben, salzen und auf mittlerem Feuer unter Wenden 3-4 Minuten anbraten.

Dann die Kartoffeln zu einem Kuchen formen und auf beiden Seiten knusprig braun braten, dabei nach und nach die restliche Butter beifügen.

Die Rösti auf einen Teller stürzen und sofort servieren.