



Rösti orientalisch (mit Randen)

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln*
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 50 g Bratbutter
- 1 Zwiebel*
- 1 Knoblauchzehe*
- 250 g gekochte Randen*
- 50 g getrocknete Cranberries
- 1 TL Kreuzkümmel

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Am besten am Vortag: Kartoffeln mit der Schale in reichlich Wasser ca. 30 Minuten knapp weichkochen. Auskühlen lassen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

Am Zubereitungstag Kartoffeln schälen. Gekochte Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Randen mit der Röstiraffel reiben. Alles zur Kartoffelmasse geben. Cranberries begeben. Mischen. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und mischen. Zwei Drittel der Bratbutter in einer grossen beschichteten Bratpfanne erhitzen. Sobald die Butter schäumt, die Masse hineingeben. Unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Die Kartoffeln am Rand mit einer Kelle leicht zusammenschieben, sodass die typische Röstiform entsteht. Rösti bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weiterbraten, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. Rösti in der Luft oder mithilfe eines Tellers oder eines Pfannendeckels stürzen. Rösti mit der ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen. Restliche Butter in die Pfanne geben. Rösti ca. 15 Minuten fertig braten.