

Berner Röstli Grundrezept



Zutaten für 4 Personen:

- 1kg am Vortag geschwellte Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 5 EL eingesottene Butter (original: mit 1/3 Schweineschmalz vermischt)

Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben.

Sorgfältig mit Salz mischen.

Die Butter erhitzen und die Kartoffeln hineingeben.

Mit der Bratschaufel zu einem flachen Kuchen formen. Die Röstli mit einem Teller in der Grösse der Pfanne oder einem gut sitzenden Deckel zudecken. Ideal ist, wenn der Hohlraum zwischen Röstli und Deckel so klein als möglich ist. Sobald man die Kartoffeln brutzeln hört, die Hitze ganz klein stellen und während gut 20-30 Min. braten lassen. In dieser Zeit bildet sich die berühmte goldbraune Kruste.

Zum Servieren die Röstli auf eine Platte stürzen.

Röstli-Varianten: Die Berner Röstli dient als Grundrezept für folgende Abwandlungen:

Waadtläner Röstli:

200 g in Streifen geschnittener, blanchierter Lauch und 400 g Schinkenwürfel mit den geraffelten Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept braten. Die fertige Röstli auf einer Platte oder Teller anrichten und mit Camemberttranchen belegen und im Ofen oder Salamander schnell schmelzen lassen.

Walliser Röstli:

Die geraffelten Kartoffeln nach dem Grundrezept braten. Die fertige Röstli auf einer Platte oder Teller anrichten und mit gewürzten Tomatenscheiben und Raclettekäsescheiben belegen und im Ofen oder Salamander schnell schmelzen lassen.

Kräuter-Röstli mit Speck:

Je 2 Bund Petersilie und Schnittlauch sowie 100 g magere Speckscheiben so fein wie möglich schneiden beziehungsweise hacken. Mit den geraffelten Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept braten. Vorsicht mit der Salzzugabe, da der Speck bereits salzig ist.

Röstli mit Zwiebeln und Speck:

2 grosse Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. 100 g magere Speckscheiben in feine Streifen schneiden. Beides mit den geraffelten Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept zubereiten.

Käse-Röstli:

250g Appenzeller Käse, Raclette-Käse oder ein Bergkäse an der Röstiraffel reiben oder von Hand in feine Scheiben schneiden.

Mit den Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept zubereiten.

Schabziger-Röstli:

100 g geriebener Schabziger mit den Kartoffeln mischen und nach dem Grundrezept zubereiten.