

## Berner Röstli



### Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 40 Minuten garen+ über Nacht kühl stellen+ ca. 20 Minuten braten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

|                |          |
|----------------|----------|
| Kalorien:      | 300 kcal |
| Eiweiss:       | 6 g      |
| Fett:          | 6 g      |
| Kohlenhydrate: | 54 g     |

### Tipps zu diesem Rezept

- Wer gehackte Zwiebeln oder Speckwürfeli zugeben möchte, mischt diese unter die noch kalten Kartoffelspäne.
- Nicht mit der Gabel oder Bratschaufel in der Röstli herumstockern. Sie wird sonst matschig.
- Die Bratzeit hängt stark vom Wassergehalt der Kartoffeln ab und kann sich je nach Sorte etwas verlängern.

### Zutaten

- 1.2 kg grosse, fest kochende Kartoffeln (alle möglichst gleich gross)
- 3 EL Bratbutter oder halb Schweineschmalz und halb Bratbutter
- 2 TL Salz

### Zubereitung

1. Am Vortag Kartoffeln in der Schale im Siebeinsatz im Dampf ca. 40 Minuten halbgar kochen. Noch heiss schälen. Bis zum nächsten Tag kühl stellen.
2. Kartoffeln an der Röstiraffel in möglichst lange Späne raffeln.
3. In einer Gusseisen- oder in einer beschichteten Bratpfanne Bratbutter-Schweinefett-Mischung erhitzen. Kartoffeln hineingeben. Salzen und sorgfältig mischen. Am Rand mit einer Holzgabel leicht zusammenschieben, sodass ein schöner Kuchen entsteht. Ca. 10 Minuten braten. Röstli in der Luft wenden. Weitere 10 Minuten fertig braten.