

Johns Schweizer Küche

Rösti regt zum Kochen an

«Und wie machen Sie Ihre Rösti?»
Das Echo auf diese Frage in der Coopzeitung war gross, die Kommentare, Meinungen und Tipps vielfältig.



Die Rösti ist ein Schweizer Nationalgericht und wird doch überall anders gemacht. Wir haben sie nach dem Basisrezept zubereitet und wurden von Tipps unserer Leser überflutet. Einige davon sorgen sicher dafür, dass die Diskussion weitergeht. Auf Ihre Meinung sind wir natürlich gespannt. Diskutieren Sie mit auf www.coopzeitung.ch/roesti. Dort sind übrigens alle Kommentare nachzulesen.

Kreativ-Rösti: «Unsere währschafte, exotische Rösti ist ein Riesenhit, nicht nur bei unseren Kindern. 150 g Speckwürfel ohne Fett oder Öl knusprig anbraten, geschwellte, geraffelte Kartoffeln (oder 2 Pakete Fertigrösti à 500 g) zugeben. Dazu noch ca. 200 bis 250 g geriebenen Greyerzer. Gut vermischen und bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Mit Teller wenden (durch den Käse ist die Rösti kompakt und zerfällt nicht). Die gebratene Seite mit Zwiebelscheiben, Tomatenscheiben und Ananas-Stücken belegen. Ist die untere Seite

goldgelb, wieder vorsichtig wenden und die obere Seite ebenfalls belegen. Nochmals kurz anbraten und servieren, vielleicht noch mit einem Spiegelei dazu.»

Priska Stalder

Schweineschmalz: «Da ich die Rösti jeweils in einer alten Gusspfanne zubereite, wird die Oberfläche schön braun. Ich mische Speckwürfel darunter und brate mit Schweineschmalz und Butter. Zudem bin ich Befürworter von gekochten Kartoffeln.»

Iten, im Forum

Crevetten für Piraten: «Für meine Piraten- oder Seemannsrösti mache ich eine Rösti aus rohen Kartoffeln. Kurz vor dem Anrichten gebe ich Crevetten, Muscheln und andere Meeresfrüchte dazu. Die Piratenrösti würze ich kräftig mit Paprika, Chili, Salz und Pfeffer. Die Seemannsrösti ist ohne Meeresfrüchte und weniger scharf, dafür mit Lachs.»

Hugo Schärer

Kein Olivenöl: «Mein Tipp, damit die Röschi so richtig schön knusprig wird, ist eine Mischung aus Butter und geschmacksneutralem Öl (zum Beispiel Erdnuss- oder Son-



Verraten Sie uns Ihr Röschi-Geheimnis?



www.coopzeitung.ch/roesti

nenblumenöl, kein Olivenöl!). Die Butter gibt die Farbe und den guten Geschmack, das Öl wird heisser als die Butter und sorgt für Knusprigkeit.» *Trudi im Forum*

Butter braucht: «Seit ich Kartoffeln der Sorte Agria verwende (ungeschält kochen und mindestens drei Tage im Kühlschrank aufbewahren) und Bratbutter verwende, gelingt mir jede Rösti so richtig knusprig und aromatisch. Aber Butter braucht!»

Helena Stochowski

Mit Rotwein ablöschen: «Meine Rösti mache ich aus rohen Kartoffeln. Speck- oder Schinkenwürfel anbraten, geraffelte Kartoffeln dazu, umrühren und beide Seiten anbraten. Statt Fleisch dazu kann man auch Käsescheiben darüberlegen und die Rösti im Backofen gratinieren. Meine 1.-August-Rösti: Speckwürfel anbraten, geraffelte Kartoffeln dazu, ca. 15 Minuten braten. Butter dazu geben, wenden und weiterbraten. Am Schluss die Rösti mit ca. 2 dl Rotwein ablöschen, etwas einköcheln lassen, ein 1.-August-Fähnli draufstecken – und fertig ist die 1.-Ougschte-Röschi!»

Otto Rüfenacht

Milch bringt: «Rohe Kartoffeln verwenden. Am Schluss etwas rohe Milch dazu, nochmals umrühren und fertig backen.»

Yvonne Augstburger

Zusammengefasst von John Wittwer



FOTOS: CHRISTIAN LANZ

Beliebter Klassiker: Und viele haben Tipps für die «beste» Rösti.