

Kartoffelrösti mit Gemüse und Champignonsoße

6 Stück Kartoffeln mehlig, groß,
2 Schalotten
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
Öl (für die Pfanne)

Kartoffeln schälen, waschen und gut abtropfen lassen. Schalotten schälen und mit den Kartoffeln auf einer Küchenreibe mittelfein raspeln. Die Raspel mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss (frisch gerieben) nach eigenem Geschmack würzen. Alles gut miteinander vermengen.

In einer Pfanne den Boden mit Öl bedecken und erhitzen. In das heiße Fett einen Formring stellen (wer ihn hat) und diesen füllen ... ca. 1cm hoch. Mit dem Löffel die Masse etwas andrücken. Jetzt die Hitze um die Hälfte reduzieren.

Wer keinen Formring hat, bildet aus dem Teig mit dem Löffel einen Kreis, ein Dreieck oder eine andere beliebige Form. Der Rösti sollte aber auf jeden Fall ca. 1cm dick sein.

Nach ca. 10 Min. ist der Rösti von einer Seite braun. Jetzt aus der Form lösen und die Rösti wenden. Weiter 10 Min. die zweite Seite braten. Rösti aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen ... dabei warm halten.

Gemüse

300 g. Gemüse (Möhren, Erbsen, Mais.....)
Salz
1 Essl. Butter
Petersilie

Das Gemüse in Salzwasser etwa 10 min. kochen und dann abgießen. Die Butter im Topf schmelzen und das Gemüse dazugeben zum Schluss die fein gehackte Petersilie dazugeben

Champignon Soße siehe Kartoffelbouletten