

Pellkartoffeln Rezepte

Berner Röstli

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Ben, Schweiz, Kartoffeln

750 g	Festkochende Kartoffeln	100 g	Fetter Speck
	Salzwasser		Salz
1	Teel. Kümmel	2	Essl. Milch

Die gewaschenen Kartoffeln in dem mit Kümmel gewürzten Salzwasser als Pellkartoffeln kochen, abgießen, abschrecken und pellen. Über Nacht zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag auf einer Reibe mit tropfenförmigen Löchern raffeln. Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne ganz auslassen.

Die Kartoffeln dazugeben, salzen und mit dem Pfannenwender so lange wenden, bis das Fett fast ganz von den Kartoffeln aufgenommen wurde. Die Kartoffeln dann zu einem Kuchen zusammendrücken und so lange braten, bis die Unterseite goldbraun ist.

Die Milch darüber träufeln und die Röstli mit Hilfe eines Topfdeckels wenden. Dann weiter braten, bis auch die Unterseite goldbraun ist.

Auf einer vorgewärmten Platte heiß servieren.

Röstli passen zu allen kurz gebratenen Fleischgerichten, aber auch zu Wildbraten oder Wildgeflügel.

Pro Portion 1675 kJ (400 kcal).