

Herbaria Gaumenschmaus-Rösti

Tipp: Rösti aus gekochten, festkochenden Kartoffeln mit der Schale geraffelt – das spart nicht nur Zeit sondern schmeckt auch eine Klasse besser!

Zutaten für 1 großes Rösti (mit Salat für 3-4 Personen):

1 kg festkochende Kartoffeln

2 EL Gaumenschmaus Gewürzmischung für Bratkartoffeln

5-6 EL Olivenöl

200 g Crème fraîche, Schmand oder Joghurt

Salz, Trio Noir Pfeffer

Kartoffeln gründlich waschen, in einem Topf mit Salzwasser je nach Größe 20-30 Minuten gar kochen - eine Prise Herbaria Kümmel aus dem lippischen Bergland muss nicht sein, tut aber jeder gekochten Kartoffel gut. Kartoffeln abgießen, abkühlen und einen Tag lang ruhen lassen.

Die Kartoffeln auf der groben Seite einer Kastenreibe raffeln – am besten einfach auf die Arbeitsfläche, so dass die Kartoffelstreifen nicht zerdrückt werden. Kartoffeln mit Gaumenschmaus würzen, sehr vorsichtig mischen.

3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne, die nicht klebt erhitzen. Die Kartoffeln in einer dicken Schicht in die Pfanne geben und sanft zu einem gleichmäßig dicken Rösti formen. Auf etwas mehr als mittlerer Hitze 12 Minuten knusprig backen – bei einem Herd mit Temperatureinstellungen von 1-9 ist Stufe 6 in der Regel am besten geeignet. Rösti mit einem passenden, flachen Topfdeckel oder einem großen Teller zudecken, beherzt und zügig umdrehen, auf diese Weise stürzen. Dann etwas frisches Öl in die leere Pfanne geben und das Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen. 12 Minuten fertig braten. Auf eine Tortenplatte oder ein Holzbrett gleiten lassen und in Stücke schneiden.

Crème fraîche mit Salz und Trio Noir würzen, und mit dem Rösti und einem schönen grünen Salat servieren.

