



Speckrösti mit Spiegeleiern

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

1 kg Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag
150 g Bratspeck in Tranchen , in feinen Streifen
1 TL Salz wenig Pfeffer
Bratbutter zum Braten
1 Zwiebel , in feinen Streifen
4 Tranchen Bratspeck
4 frische Eier

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

2. Gschwellti halbieren, durch den Rösti-Blitz drücken, in eine Schüssel geben, Speckstreifen darunterschieben, würzen.

3. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten.

4. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten. Rösti herausnehmen, warm stellen, wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben.

5. Zwiebel unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. braten, herausnehmen, warm stellen. Speck langsam knusprig braten, herausnehmen, warm stellen. Eier nacheinander aufschlagen, hineingleiten lassen, bei kleiner Hitze ca. 2 Min. braten. Spiegeleier auf die Rösti verteilen, Zwiebeln und Speck darauf anrichten.

Portion: 475 kcal, F 30 g, Kh 32 g, E 17 g

Röstis au lard et œufs miroir

Mise en place et préparation: env. 1 h

1 kg de pommes de terre en robe des champs (variété à chair ferme) de la veille
150 g de lard à rôtir en tranches , en fines lanières
1 c. c. de sel un peu de poivre
beurre à rôtir
1 oignon , en fines lanières
4 tranches de lard à rôtir
4 œufs frais

1. Préchauffer le four à 60°C, y glisser un plat et des assiettes.

2. Couper en deux les pommes de terre en robe des champs, presser dans la röstinette, mettre dans un grand bol, incorporer les lanières de lard, saler, poivrer.

3. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Baisser le feu, ajouter les pommes de terre, faire revenir env. 5 min en retournant de temps en temps. Former une galette à l'aide d'une spatule, ne plus remuer, poursuivre la cuisson env. 15 min à découvert sur feu moyen.

4. Poser une assiette plate sur la poêle, retourner les röstis sur l'assiette. Mettre un peu de beurre à rôtir dans la poêle, y faire glisser les röstis, poursuivre la cuisson env. 15 min à découvert. Retirer les röstis, réserver au chaud, mettre un peu de beurre à rôtir dans la même poêle.

5. Faire revenir l'oignon env. 10 min en retournant de temps en temps, retirer, réserver au chaud. Faire rissoler lentement le lard, retirer, réserver au chaud. Casser un œuf après l'autre, les faire glisser dans la poêle, laisser cuire env. 2 min sur feu doux. Répartir les œufs miroir sur les röstis, répartir dessus les oignons et le lard.

Portion: 475 kcal, lip 30 g, glu 32 g, pro 17 g

Rösti (Titelbild)

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Beilage für 4 Personen

1 kg Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag
1 TL Salz
Bratbutter zum Braten

1. Gschwellti halbieren, durch den Rösti-Blitz drücken, in eine Schüssel geben, salzen.

2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten.

3. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.

Garprobe-Tipp für Gschwellti: Lässt sich ein spitzes Messer ohne spürbaren Widerstand bis in die Mitte der grössten Kartoffel stechen, sind alle Kartoffel gar (weich).

Portion: 208 kcal, F 2 g, Kh 43 g, E 5 g

Röstis (photo en couverture)

Mise en place et préparation: env. 50 min
Accompagnement pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre en robe des champs (variété à chair ferme) de la veille
1 c. c. de sel beurre à rôtir

1. Couper en deux les pommes de terre en robe des champs, presser dans la röstinette, mettre dans un grand bol, saler.

2. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Baisser le feu, ajouter les pommes de terre, faire revenir env. 5 min en retournant de temps en temps. Former une galette à l'aide d'une spatule, ne plus remuer, poursuivre la cuisson env. 15 min à découvert sur feu moyen.

3. Poser une assiette plate sur la poêle, retourner les röstis sur l'assiette. Mettre un peu de beurre à rôtir dans la poêle, y faire glisser les röstis, poursuivre la cuisson env. 15 min à découvert.

Test de cuisson: piquer à cœur la plus grosse pomme de terre avec la lame d'un couteau pointu. Si la lame entre facilement, toutes les pommes de terre sont cuites.

Portion: 208 kcal, lip 2 g, glu 43 g, pro 5 g

Anwendung

1. Durch das Sieb drücken
Kartoffel mit Schale quer halbieren. Eine Hälfte mit der Schnittfläche nach unten durch das Sieb drücken.

2. Sieb abdrehen
Den oberen, roten Ring um 90 Grad drehen, bis in der Aussparung kein Weiss mehr sichtbar ist. Den Ring wieder zurückdrehen, bis die Aussparung erneut rot ist. Die geschnittenen Kartoffelstreifen werden so von der Schale gelöst.

3. Schale entfernen
Die Kartoffelschale mit den Fingerspitzen in Laufrichtung der Markierungsstriche auf dem roten Deckel entfernen. Die Fingerspitzen werden dabei vom Drahtgeflecht geführt. Schritte 1 bis 3 wiederholen, Kartoffeln in eine Schüssel geben.

4. Reinigung
Deckel vom Behälter nehmen. Um die beiden Ringe zu trennen, Pfeil und Einbuchtung übereinander bringen. Ringe lassen sich nun voneinander lösen. Mit mildem Spülmittel reinigen (ohne Scheuermittel).



Mode d'emploi

1. Presser dans la passoire
Couper en deux la pomme de terre en robe des champs. Presser une moitié, coupe vers le bas, dans la passoire.

2. Faire tourner la passoire
Tourner de 90 degrés l'anneau supérieur rouge, jusqu'à ce que le blanc dans l'encoche ne soit plus visible. Faire tourner dans l'autre sens jusqu'à ce que l'encoche soit de nouveau rouge. Les lanières de pommes de terre sont ainsi débarrassées de leur peau.

3. Oter les peaux
Retirer les peaux des pommes de terre avec le bout des doigts, dans le sens des repères sur le couvercle rouge. Les doigts sont guidés par la grille métallique. Répéter les étapes 1 à 3, mettre les pommes de terre dans un grand bol.

4. Nettoyage
Oter le couvercle du récipient. Pour séparer les deux anneaux, faire coïncider la flèche et le cran. Les deux anneaux peuvent maintenant se détacher l'un de l'autre. Nettoyer avec du liquide vaisselle doux (sans produit abrasif).

Rösti-Blitz

Röstinette



Betty Bossi



Zürcher Geschnetzeltes

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Bratbutter zum Braten
800 g geschnetzeltes Kalbfleisch (à la minute)
1 EL Mehl
¾ TL Salz
wenig Pfeffer
1 Zwiebel, fein gehackt
200 g Champignons, in feinen Scheiben
1 dl Weisswein
2½ dl Vollrahm
1 dl Fleischbouillon
1 EL Maizena
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
3 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. braten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
3. Zwiebel andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.
4. Wein dazugiessen, fast vollständig einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen. Fleisch und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiss werden lassen. Geschnetzeltes auf den Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

Dazu passt: Rösti.

Portion: 465 kcal, F 27 g, Kh 8 g, E 47 g

Emincé à la zurichoise

Mise en place et préparation: env. 35 min

beurre à rôtir
800 g d'émincé de veau (minute)
1 c. s. de farine
¾ de c. c. de sel
un peu de poivre
1 oignon, haché finement
200 g de champignons de Paris, en lamelles
1 dl de vin blanc
2½ dl de crème entière
1 dl de bouillon de bœuf
1 c. s. de maizena
sel, poivre, selon goût
3 c. s. de persil plat, ciselé

1. Préchauffer le four à 60°C, y glisser un plat et des assiettes.
2. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saisir la viande env. 3 min par portion, saupoudrer d'un peu de farine, retirer, saler, poivrer, réserver au chaud. Baisser le feu, éponger le fond de la poêle, rajouter évent. un peu de beurre à rôtir.
3. Faire revenir l'oignon, ajouter les champignons, mijoter env. 5 minutes.
4. Mouiller avec le vin, laisser réduire presque complètement. Bien mélanger crème, bouillon et maizena, ajouter, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser cuire env. 3 min, rectifier l'assaisonnement. Ajouter la viande et la moitié du persil, le temps de bien faire chauffer. Dresser l'émincé sur les assiettes, parsemer le reste du persil.

Servir avec: röstis.

Portion: 465 kcal, lip 27 g, glu 8 g, pro 47 g

Ofenrösti mit Bündnerfleisch

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
 Backen: ca. 35 Min.

1 kg Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag
500 g Bundrüebli, grob gerieben, wenig Kraut beiseite gestellt
3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen
3 EL Oliven- oder Rapsöl
1 TL Salz
wenig Pfeffer
200 g Raclettekäse, in Stängelchen
100 g Bündnerfleisch in Tranchen, in Streifen

1. Gschwellti halbieren, durch den Rösti-Blitz drücken, in eine Schüssel geben. Rüebli, Bundzwiebeln und Olivenöl darunter mischen, würzen, ca. 2 cm dick auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, leicht andrücken.

2. **Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Rösti herausnehmen, den Käse, dann das Bündnerfleisch darauf verteilen.

3. **Fertig backen:** ca. 5 Min. Rösti herausnehmen, beiseite gestelltes Rüeblikraut fein schneiden, darüberstreuen.

Portion: 510 kcal, F 25 g, Kh 40 g, E 28 g

Röstis au four à la viande des Grisons

Mise en place et préparation: env. 25 min
 Cuisson au four: env. 35 min

1 kg de pommes de terre en robe des champs (variété à chair ferme) de la veille
500 g de carottes fanes, râpées grossièrement, quelques fanes réservées
3 oignons fanes avec le vert, en rouelles
3 c. s. d'huile d'olive ou de colza
1 c. c. de sel
un peu de poivre

200 g de fromage à raclette, en bâtonnets
100 g de viande des Grisons en tranches, en lanières

1. Couper en deux les pommes de terre en robe des champs, presser dans la röstinette, mettre dans un grand bol. Incorporer carottes, oignons fanes et huile d'olive, saler, poivrer, répartir sur env. 2 cm d'épaisseur sur une plaque chemisée de papier cuisson, tasser un peu.

2. **Cuisson:** env. 30 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer les röstis, répartir dessus le fromage, puis la viande des Grisons.

3. **Finition au four:** env. 5 minutes. Retirer les röstis, ciseler les fanes de carottes réservées, parsemer.

Portion: 510 kcal, lip 25 g, glu 40 g, pro 28 g

Maluns

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
 Für 2–3 Personen

800 g Gschwellti (mehlig kochende Sorte) vom Vortag
200 g Mehl
½ TL Salz
100 g Butter

1. Gschwellti halbieren, durch den Rösti-Blitz drücken, in eine Schüssel geben. Mehl und Salz darunter mischen.

2. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Kartoffelmasse begeben, unter gelegentlichem Wenden bei kleiner Hitze hellbraun braten, bis sich Ribel bilden.

Dazu passt: Kompott.

Portion: 507 kcal, F 21 g, Kh 69 g, E 9 g

Maluns

Mise en place et préparation: env. 50 min
 Pour 2 à 3 personnes

800 g pommes de terre en robe des champs (variété à chair farineuse) de la veille
200 g de farine
½ c. c. de sel
100 g de beurre

1. Couper en deux les pommes de terre en robe des champs, presser dans la röstinette, mettre dans un grand bol. Incorporer la farine et le sel.

2. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les pommes de terre, faire dorer en retournant de temps en temps jusqu'à formation de petites boules.

Servir avec: compote.

Portion: 507 kcal, lip 21 g, glu 69 g, pro 9 g

