



## Rösti



für 4 Personen :

- 1 kg. Kartoffeln z.B. Urgenta oder Charlotte
- 1 TL Salz
- 4 EL Bratbutter

- Die geschwellten Kartoffeln vom Vortag schälen, raffeln und salzen.
- Die Butter zergehen lassen, die Kartoffeln hineingeben und unter mehrmaligem Wenden etwa eine halbe Stunde bei kleiner Hitze braten. Gegen Schluss der Bratzeit die Kartoffeln vom Rand her zu einem runden „Kuchen“ zusammenschieben und mit einem Teller stürzen. Die Rösti muss beidseitig goldbraun sein.