



Gefüllte Rösti

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Vor / Zubereitung : 30/ 30 Min,

Bratbutter

500g Hackfleisch Dreierlei

½ Zwiebel fein gewürfelt

1 TL Paprika

½ TL Salz

Wenig Pfeffer

1Kg Röstikartoffeln

½ EL Rosmarin fein gehackt

½ TL Salz

Guss:

2 dl Milch

3 Eier

¼ TL Salz

1. Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Hackfleisch portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen
2. Kartoffeln mit Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Wenig Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen. Die Hälfte der Kartoffeln darin verteilen. Hackfleisch daraufgeben, dabei ringsum einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Mit den restlichen Kartoffeln bedeck, zu einem Kuchen formen.
3. Für den Guss alle Zutaten gut verrühren, darüber giessen, ca. 20min. bei mittlerer Hitze offen braten. Rösti auf eine Platte stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti in die Pfanne zurückgleiten lassen, ca. 15min offen fertig braten.