

# Spezialitads dal Grischun

---



## RÖSTI

*Der Schweizer Klassiker wird noch klassischer mit minipic*

### Zutaten

Tellers stürzen. Sofort servieren.

### 4 Portionen

800g mehligkochende Kartoffeln, z. B. Désirée  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
2 Karotten, geschält, in Streifen geschnitten  
6 minipic, in Stücke geschnitten  
1/2–3/4 TL Salz  
3–4 EL Bratbutter  
1 EL Butter

### Zubereitung

- Kartoffeln in der Schale zugedeckt im Dampf knapp weich garen. Noch warm schälen. In einen Plastikbeutel geben und über Nacht kalt stellen.
- Kartoffeln durch die Röstiraffel drücken. Mit Gemüse, minipic und Salz mischen.
- Bratbutter in einer grossen, beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kartoffelmasse beifügen, bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 15–20 Minuten braten. Zu einem Kuchen formen, weitere 5–10 Minuten braten, bis sich eine goldene Kruste bildet.
- Butter am Röstirand entlang schmelzen. Dann Rösti mit Hilfe eines Deckels oder