

Besuch aus der Schweiz...

Beitrag von „pit“ vom 7. Oktober 2004 um 19:21

[Frösche](#)

Na was denkst Du denn was es bedeutet?

Hier der erste kleine Tipp - aber nicht zu schnell Schlüsse ziehen 😊 :

Berner Rösti

Zutaten (für 4 Parsonen)

1 kg geschwellte Kartoffeln

1 Teelöffel Salz

2 Esslöffel eingesottene Butter

2 Esslöffel Schweineschmalz

50 g Speckwürfelchen

1-2 Esslöffel Milch

Zubereitung

Die geschwellten Kartoffeln schälen, mit der Röstiraffel in Stäbchen raffeln und mit dem Salz vermischen.

Butter und Schmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Speckwürfelchen und Kartoffeln hineingeben und unter mehrmaligem Wenden rundum leicht anbraten.

Zu einem Kuchen zusammenschieben und mit der umgekehrten Platte zudecken.

Auf kleinem Feuer 20 Minuten braten.

Die Milch darübergießen und wiederum zugedeckt während etwa 10 Minuten fertig braten. Auf die Platte stürzen und mit Milch servieren.

Emmentaler Rösti

Eine Rösti mit Speckwürfelchen braten. Den Röstikuchen mit Hilfe eines Pfannendeckels wenden und nochmals in die Bratpfanne gleiten lassen.

Einige dünne Scheiben Emmentaler Käse obenauf legen und die Pfanne für einen Moment zudecken.

Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, den Kuchen auf eine Platte geben und die herrliche Emmentaler Rösti sofort servieren.

Gruss aus Bern Pit