SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kartoffelrösti | Barbecue Salz

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 kg Kartoffeln Sorte Annabelle (oder eine andere festkochende Sorte)

1 Esslöffel Öl

Etwas Barbecue Salz

ZUBEREITUNG

1. Selbst rohe Kartoffeln eignen sich, um daraus Bratkartoffeln zu machen. Man muss diese nur in 3-4 mm breite Scheiben schneiden und anbraten.

2. Wichtig dafür ist, die Nutzung einer niedrigen Herdstufe und am besten die Verwendung einer beschichteten oder gusseisernen Pfanne.

3. Zuerst wird diese erhitzt und das Öl hinzufügt. Je weniger Öl man nimmt, desto besser und leichter werden die Rösti.