



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW 05 | 2024

Knusprige Kartoffel-Rettich-Rösti

für 2 Personen

Zutaten

- für die Rösti:
- 500 g Kartoffeln
- 200 g schwarzer Rettich
- 1 Zwiebel
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 Eier
- 2 EL Maisstärke
- Muskatnuss
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Öl oder Butterschmalz zum Braten

für die Sour Cream:

- 100 g Quark
- 50 g Crème fraîche
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch oder Petersilie)
- 1 TL Weißweinessig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Zuerst bereitet ihr die Sour Cream zu. Sie sollte so lange wie möglich durchziehen, idealerweise sogar über Nacht.

Dafür die Schalotte schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehe ebenfalls schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Weißweinessig, einem Spritzer Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffel-Rettich-Rösti die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kartoffel und den schwarzen Rettich ebenfalls schälen und mit der Küchenreibe in eine Schüssel reiben. Gehackte Zwiebeln und Salz dazugeben und für wenige Minuten stehen lassen. Dann die Masse durch ein Sieb oder Passiertuch gut ausdrücken.

Petersilie, Eier und Maisstärke dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

In einer beschichteten Pfanne etwas Pflanzenöl oder Butterschmalz erhitzen. Von der Masse nun jeweils einen gehäuften Esslöffel aufnehmen und in der Pfanne flach drücken. Die Rösti bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten beidseitig goldbraun ausbacken.

Die Kartoffel-Rettich-Rösti mit Sour Cream servieren. Dazu passt ein frischer, saisonaler Salat.