

Rainer Klutsch Schinken-Käse-Rösti mit Selleriesalat

Freitag, 15. Oktober 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Heimatküche

Zutaten

600 g	Kartoffeln
etwas	Salz
150 g	Staudensellerie
200 g	Knollensellerie
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
1/2	Zitrone
3 EL	Sonnenblumenöl
150 g	Bergkäse
100 g	gekochter Schinken
1 Bund	Schnittlauch
4 EL	Butterschmalz



Zubereitung

1. Die Kartoffeln gut abwaschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. (Die kann auch gut am Vortag gemacht werden.)
2. Staudensellerie waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Knollensellerie schälen, in dünne Scheiben hobeln und diese in feine Streifen schneiden.
4. Alle Selleriestreifen in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
5. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit dem Öl zu den Selleriestreifen geben und alles gut vermischen.
6. Die Kartoffeln in Späne hobeln. Käse reiben, Schinken in feine Streifen schneiden.
7. Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
8. In zwei Pfannen Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffelspäne auf die beiden Pfannen verteilen. Käse und Schinken darüber streuen. Alles mit den restlichen Kartoffelspänen bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti in der Pfanne locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Die Hälfte des Schnittlauchs unter den Selleriesalat mischen und nochmals abschmecken.
10. Die beiden Rösti aus den Pfannen nehmen, halbieren und anrichten. Mit restlichem Schnittlauch bestreuen und dem Selleriesalat servieren.

Pro Portion: 510 kcal/ 2130 kJ
26 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 35 g Fett