

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 22.11.2023

Kartoffelrösti mit Rosenkohlblättern

Für 4 Personen

Zutaten

1,2 kg Kartoffeln, mehligkochend,
z. B. Agira
etwas Salz
8 EL Butter
2 Zwiebeln, klein
200 g Speck, durchwachsen
und geräuchert
250 g Rosenkohl
3 Eigelb (Größe M)
etwas Muskatnuss
etwas Pfeffer
150 g Räucherkäse
oder Appenzeller Käse



Zubereitung

1. **Möglichst am Vortag Kartoffeln** abbrausen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten weich kochen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.
3. Butter in einem kleinen Topf sanft erhitzen, bis sich das Milcheiweiß am Boden absetzt. Geklärte Butter vorsichtig abgießen.
4. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Speck in feine Würfel schneiden.
5. Etwa 1 TL geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Speckwürfel darin knusprig braten. Speck abgießen, das Fett dabei auffangen. Speckwürfel auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Zwiebelwürfel im verbliebenen Speckfett in der Pfanne goldbraun braten, etwas abkühlen.
7. Kartoffeln auf einer groben Küchenreibe direkt in eine große Schüssel raspeln.
8. **Den Rosenkohl** putzen, abbrausen und abtropfen lassen. Dann am Strunk einschneiden und den Kohl in die einzelnen Blättchen zerteilen.
9. Rosenkohlblätter im kochenden Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren, abgießen, in kaltem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
10. Inzwischen Eigelbe, Muskat, Salz, Pfeffer, abgekühlten Speck und Zwiebelwürfel zu den Kartoffeln geben und alles vorsichtig mischen.
11. Die geklärte Butter in einer großen, ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse hineingeben und mit einer Palette oder einem Holzkochlöffel zu einem flachen Rösti formen.
12. Rösti bei schwacher bis mittlerer Hitze goldbraun etwa 3-4 Minuten anbraten, vorsichtig wenden und auf der anderen Seite ebenso knusprig rösten.
13. Käse fein reiben. Etwa zwei Drittel vom Käse auf dem gebratenen Rösti verteilen.
14. Rösti im Backofen (Grillfunktion) ca. 5-8 Minuten übergrillen, bis der Käse geschmolzen ist.
15. Kurz vor Ende der Gratinierzeit die Pfanne aus dem Backofen nehmen. Rosenkohlblätter und übrigen Käse auf dem Rösti verteilen und nochmals in den Backofen geben und kurz überbacken.
16. Rösti in Portionen teilen und anrichten. Nach Geschmack mit etwas Wildkräuter- oder Knoblauchbutter servieren.

Tipp:

**KAFFEE
ODER TEE**

SWR >>

Diese Röstvariante eignet sich hervorragend als Beilage zu geschnetzeltem Kalbfleisch oder Geflügel mit SahnesöÙle. Hierzu die Mengen im Rezept einfach halbieren um passende Beilagenportionen zu erhalten. Wer das Rösti etwas feiner z. B. für Gäste zubereiten möchte, nimmt 4 Eigelbe, statt der Volleier. Das Eiweiß, entweder einfrieren oder zum Klären von klaren Suppen oder zum Backen verwenden.

Auch gut geeignet für Omelett oder Rührei, einfach das Eiweiß mit unter die Eimasse mischen.