



## Röstli

### Hash Browns

It's unknown where the original Röstli was made. Today, almost every Canton has its own recipe.

#### Ingredients

2 lb small potatoes, (firming variety) cooked the previous day, peeled and coarsely grated  
1 tsp salt  
Butter for frying

#### Instructions

Melt clarified butter in a non-stick frying pan, add potatoes and salt. Fry for about 5 minutes, turn occasionally. Form into a pie with the help of a spatula. Fry uncovered for another 15 minutes at medium temperature. Turn the "pie" with the help of a flat plate, add more butter to the pan and fry the potatoes uncovered for another 15 minutes.

#### Additional Information:

Main meal 2-3 servings, Side dish 4 servings  
Tip: 1 onion, chopped, fried in Butter, add potatoes  
Tip: 3.5 oz bacon, diced, fried, add potatoes  
Tipp: Serve with fried eggs

\*\*\*\*\*

#### Zutaten:

1 kg Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag  
1 TL Salz  
Bratbutter zum Braten

#### Anleitung:

Gschwellti schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, salzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Röstli mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen. Röstli offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Röstli auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Röstli zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.

#### Zusatzinformationen:

- Hauptgericht für 2–3 Personen, Beilage für 4 Personen
- Tipp: 1 Zwiebel, gehackt oder in feinen Streifen, in der Bratbutter andämpfen, Kartoffeln begeben, Röstli fertig zubereiten wie oben.
- Tipp: 100 g Speckwürfel langsam knusprig braten, Kartoffeln begeben, Röstli fertig zubereiten wie oben.
- Tipp: Röstli mit Spiegeleiern servieren.