

Rösti mit Speck



Zutaten für 4 Personen

- 1,2 Kilo mehlig kochende, grosse Kartoffeln
- 200g Speck, ganz oder Würfel
- 100g geklärte Butter, Enten- oder Wagyu Fett
- 100g Butter
- Thymian, Majoran, frisch

Zubereitung

Kartoffeln vorkochen: Kartoffeln $\frac{3}{4}$ gar kochen und über Nacht im Kühlschrank trocknen lassen. Das kann auch 2 oder 3 Tage im Voraus gemacht werden.

Speck und Rösti braten: Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. In einer Schüssel mit den abgezupften Kräutern, Salz und weissem Pfeffer gut vermischen.

Speck in grobe Würfel oder Streifen schneiden, in eine heisse Eisenpfanne oder beschichtete Bratpfanne geben und knusprig braten. Herausheben, dabei das Fett in der Pfanne lassen, und mit den Kartoffeln vermischen.

Geklärte Butter oder Fett in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Kartoffeln in einem Schub in die Pfanne geben, nicht umrühren! Mit dem Spachtel einen festen, gleichmässigen Kuchen von etwa 3–4 cm Höhe formen, auf kleine Hitze schalten und Deckel darauf setzen. Etwa 20 Minuten braten.

Rösti wenden: Deckel mit Butter oder dem Fett bestreichen, auf die Pfanne setzen und diese umdrehen. In der nun leeren Pfanne die Butter schmelzen und die Rösti wieder hineingleiten lassen. Ohne Deckel auf kleinem Feuer 15–20 Minuten fertig garen. Etwas Butter darauf schmelzen lassen und servieren.