

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 22.10.2024

Rösti mit Rote Bete und Walnüssen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Rösti

1 kg Kartoffeln, mehligkochend oder vorwiegend festkochend
etwas Salz
etwas Pfeffer
80 g Kartoffelstärke, ca.
4 EL Butterschmalz

Für die Rote-Bete

2 EL Walnüsse
2 Knollen Rote Bete
4 Lauchzwiebeln
4 Pflaumen, getrocknet
80 g Bergkäse, gerieben
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Piment



Zubereitung

1. **Für die Rösti** Kartoffeln schälen, abbrausen und reiben.
2. Kartoffelmasse evtl. in einem Küchentuch ausdrücken und in eine Schüssel geben. Mit Kartoffelstärke mischen (Die Konsistenz sollte nicht zu trocken und nicht zu matschig sein, daher die Stärke nur nach und nach zugeben). Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen
3. Für das Gemüse die Walnüsse ohne Fett rösten und beiseitestellen.
4. Rote Bete abbrausen, schälen und in Streifen oder feine Würfel schneiden (dabei Küchenhandschuhe tragen). Lauchzwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pflaumen fein hacken.
5. **Für das Gemüse** 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln, Rote Bete und Pflaumen darin ca. 2-4 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Walnüsse untermischen. Mischung herausheben.
6. **Für die Rösti** Butterschmalz in der Pfanne portionsweise erhitzen. Jeweils etwas Kartoffelmasse in der Pfanne verteilen und etwas flachdrücken. Es sollen kleine Rösti werden (Durchmesser ca. 5-6 cm). Kartoffeln darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und warmstellen. Mit der übrigen Kartoffelmasse genauso verfahren, bis die Masse verbraucht ist.
7. Rösti mit der Lauch-Zwiebel-Rote Bete-Masse belegen und mit Käse bestreuen.
8. Rösti, nach Belieben im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Rösti herausnehmen, anrichten und servieren.