

„Soltauer Rösti“

Leyla



unsere Rezepte

- mit absoluter Spitzenqualität im Geschmack
- mit tiefgelber, reiner Fleischfarbe
- nach dem Kochen nicht verfärbend
- mit vielfältiger Verwendungsmöglichkeit



einfach



„Soltauer Rösti“

Zutaten

Rezept für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln **Sorte Leyla** (am Vortag gekocht)
- 5 El Butter
- 1 große Zwiebel
- 3 El Milch
- Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika

Zubereitung

Zwiebeln klein schneiden und in 1 Eßlöffel Butter goldgelb dünsten.

Kartoffeln pellen und grob reiben oder in ganz feine Streifen schneiden. Kartoffeln, Zwiebeln, Salz und einen Hauch Pfeffer gut mischen. In einer großen Pfanne Butter ganz heiß werden lassen.

Kartoffeln unter häufigem Wenden leicht anbraten, sodann zu einem Kuchen zusammenschieben, diesen flachdrücken und mit der Milch befeuchten. Zugedeckt auf kleiner Flamme weiter braten, bis sich unten eine schöne braune Kruste bildet. Die Rösti auf eine vorgewärmte Platte stürzen (die hellbraune Kruste ist nun oben) und heiß servieren. Mit Paprikapulver bestreuen.

Dazu gibt es geschnetzeltes Kalbfleisch und Salat.

Guten Appetit!



EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580
eMail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz