

Bodensee-Rösti

Die währschafte Antwort auf unbändigen Bärenhunger.

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

800 gr	gekochte Kartoffeln vom Vortag
etwas	Salz oder Streuwürze
100 gr	Bratbutter
50 gr	Kochbutter
200 gr	Zwiebeln
350 gr	Tilsiter surchoix, fein gerieben
4	Eier
etwas	Pfeffer und Paprika
1 Bund	Petersilie oder andere frische Kräuter

Zubereitung

Kartoffeln raffeln, mit Gewürz abschmecken und im Bratbutter goldig braten. Auf vier Teller anrichten. Zwiebeln hacken und in der Butter glasieren, dabei etwas Farbe geben lassen und über die Rösti verteilen. Geriebener Tilsiter über die Rösti streuen und im Ofen bei starker Oberhitze kurz überbacken. Dabei die Spiegeleier in der Kochbutter braten.

Überbackene Rösti mit Spiegelei und frischer Petersilie garnieren und sofort servieren.



Rosmarin-Birnen

8 Pfännli

7,5 dl Rotwein
3 Zweige Rosmarin
8 Pfefferkörner
2 Gewürznelken
4 kleine Birnen
300 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben
1 TL frische Rosmarinnadeln, gehackt
Pfeffer

1. Wein mit Rosmarin, Pfeffer, Gewürznelken aufkochen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Im heissen Wein knapp weich kochen, im Wein auskühlen lassen.

2. Käse in Pfännchen verteilen, mit Rosmarin bestreuen. Birnen auf Haushaltspapier abtropfen lassen, fächerartig einschneiden, auf Käse legen.

3. Im Öfeli schmelzen lassen.

Dazu passen:
Nussbrot, Bauernbrot, Baguette oder Gschwelkti (Pellkartoffeln)

