©tinakocht.de

Kartoffelrösti

Zutaten für 2 Personen

- **500g mehlig kochende Kartoffeln**
- **1 Zwiebel**
- **1 Eigelb**
- **Salz und Pfeffer**
- **Butterschmalz (Butaris)**

Kartoffeln schälen und grob reiben.
Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Die geriebenen Kartoffeln mit der Zwiebel und dem Eigelb vermengen. Kräftig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Reichlich Butaris in einer beschichteten Pfanne zerlassen und kleine Mengen der Kartoffelmasse / Rösti darin ausbraten. Die Rösti sollen nicht zu dick werden, deshalb am besten mit einer Backhand flach drücken.

Wir essen unsere Rösti am liebsten mit geräuchertem Wildlachs und selbstgemachter Remoulade, das Rezept findet ihr **hier**.