

Informationen zur Sendung vom 11.09.2026

Schweizer Rösti

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Portionen)

1 kg Kartoffeln (festkochende Sorte)
Ca. 50 ml Pflanzenöl zum Braten
2-3 EL Butter oder Ersatzprodukt zum Verfeinern
Geriebene Muskatnuss (optional)
Salz
Pfeffer

Außerdem

2 rote Zwiebeln (mittelgroß)
1 Paket Kresse
150 g Schmand oder Sauerrahm (oder pflanzliches Ersatzprodukt)
½ Bio-Zitrone
Salz
Pfeffer

Zubereitung

850 g der Kartoffelmenge so kochen, dass sie fast gar sind. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und vollständig auskühlen lassen. Am Folgetag die Kartoffeln pellen und die restlichen rohen Kartoffeln schälen. Beide Sorten auf einem groben Gemüsehobel in Späne reiben. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und locker unterheben.

In einer passenden Pfanne, in der nichts anbäckt, etwas Pflanzenöl erhitzen. Die Kartoffelspäne hineingeben und mit einer flachen Kelle etwas andrücken. Man kann die Kelle etwas anfeuchten, dann klebt nichts an der Kelle fest. Die Masse so formen, dass man vom Rand die Kartoffeln leicht zur Mitte festdrückt. Jetzt entsteht ein sauberer Rand und die Rösti lässt sich später besser wenden.

Die Temperatur ein wenig zurückschalten, damit die Kartoffeln auch von innen garen. Wenn man am Rand den Boden leicht anheben kann oder beim Rütteln der Pfanne die Rösti sich locker in der Pfanne bewegt, wird es Zeit zum Wenden. Dafür einen großen flachen Teller oder einen Deckel auf die Pfanne legen. Die Pfanne um 180 Grad drehen. Nun liegt die Rösti mit der gebackenen Seite oben auf dem Teller. Etwas Butter in die Pfanne geben und die Rösti mit der ungebackenen Seite zurückgleiten lassen und fertig braten.

Für die Sauce, den Schmand mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb verrühren. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe teilen.

Anrichten

Die Rösti mit Kresse und Zwiebelringen garnieren. Den Schmand in eine Sauciere füllen. Am Tisch bedienen sich alle selbst.

Informationen zur Sendung vom 11.09.2026

Schweizer Rösti

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

1 kg Kartoffeln zu 1,20 Euro; 50 ml Pflanzenöl zu 0,30 Euro; 2-3 EL Butter zu 0,25 Euro; Gewürze pauschal zu 0,15 Euro; 2 rote Zwiebeln zu 0,15 Euro; 1 Paket Kresse zu 0,79 Euro; 150 g Schmand oder Sauerrahm zu 0,79 Euro; ½ Bio-Zitrone zu 0,15 Euro.

Pro Portion circa 0,95 Euro

Schweizer Rösti

Die, der oder das Rösti?

Es heißt die Rösti – aber es viel wichtiger zu sagen, dass eine Rösti so köstlich schmeckt. Der Schweizer Kartoffelkuchen taugt als leckerer Party-Snack oder als Beilage zu Kalbsgeschnetzelten. Vegetarier tauschen das Fleisch durch ein Pilzragout aus. Rösti mit geräuchertem Lachs belegt ist lecker oder pur und preiswert einfach mit Salat kombinieren.

Über die originale Zubereitung gibt es unterschiedliche Meinungen. Die einen setzen auf gekochte, über Nacht ausgekühlte Pellkartoffeln, andere bevorzugen eine Variante aus halb angekochten Pellkartoffeln, die sofort zu Rösti verarbeitet werden.

Im Grunde zählt das Ergebnis. Ich gebe noch ein wenig frische Kartoffelspäne zu, dann gibt es noch einmal eine andere Textur und ein komplexeres Aroma. Auch Muskat ist in den Originalrezepten nicht vorgesehen. Ich mag das Gewürz hier. Allerdings sollte es wohldosiert sein.

Rösti ist ohne tierische Produkte und brät in weniger Fett

Der Unterschied zum Reibekuchen, Döppekoche oder Schnibbelskuchen ist der, dass weder Mehl noch Eier zum Einsatz kommen. Allein die Stärke der erkalteten Kartoffel bindet die Masse. Von daher ist das Grundprodukt, wenn es nicht mit Butter verfeinert wird, auch etwas für Menschen, die sich vegan ernähren. Eine Rösti wird in wenig Fett knusprig. Es ist nur das Öl zum Anbraten und später die Butter (Ersatzprodukt), die des Geschmacks wegen hinzukommt und die Kruste kross werden lässt.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!