Rösti nach Sensler Art

-

Pour 4 Personen
Préparation : 90 min
Cuisson : ca. 30 min
Zutaten

- 8 grosse Kartoffeln
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 200 g geräucherte Speckwürfel
- 2 EL Salz
- 50 g Schweineschmalz oder Rapsöl

Zubereitung

Die Kartoffeln am Vortag kochen, erkalten lassen.
Kartoffeln schälen und auf der Röstiraffel reiben.
Das Schweineschmalz oder wenig Öl in eine Bratpfanne geben. Die Zwiebeln langsam darin anziehen lassen.
Den Speck und die Kartoffeln zufügen, salzen und zu Beginn mehrmals umrühern.
Danach auf beiden Seiten goldgelb backen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.