



Kartoffelrösti | Barbecue Salz

Gewürze & Zutaten:

1 kg Kartoffeln Sorte Annabelle (oder eine andere festkochende Sorte)

1 Esslöffel Öl

Etwas Barbecue Salz

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

ZUBEREITUNG

1. Selbst rohe Kartoffeln eignen sich, um daraus Bratkartoffeln zu machen. Man muss diese nur in 3-4 mm breite Scheiben schneiden und anbraten.
2. Wichtig dafür ist, die Nutzung einer niedrigen Herdstufe und am besten die Verwendung einer beschichteten oder gusseisernen Pfanne.
3. Zuerst wird diese erhitzt und das Öl hinzugefügt. Je weniger Öl man nimmt, desto besser und leichter werden die Rösti.