

heute gibt es...

Wirsing-Rösti



Zutaten: (für 12 Stück)

- 400g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 300g Wirsingblätter
- 150g geriebener Parmesan
- 120g Semmelbrösel/Paniermehl
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl/Sonnenblumenöl zum Braten

Benötigte Utensilien:

Kochtopf mit Deckel, Kartoffelstampfer

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden, in einem mit Wasser gefüllten Topf geben und bei geschlossenem Deckel kochen. Sobald das Wasser kocht bei mittelstarker Hitze 15 Minuten köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit die Wirsingblätter gut waschen und grobe Mittelrippen mit dem Messer entfernen.
3. Die geputzten Blätter nach der 15 minütigen Kochzeit zu den Kartoffeln dazugeben und für etwa 5-10 Minuten mit kochen bzw. bis die Kartoffelwürfen weich sind. Anschließend das Gemüse abseihen und kurz abdampfen lassen.
4. Die Wirsingblätter nun leicht zusammendrücken, sodass überschüssiges Wasser entfernt wird und in dünne Streifen schneiden. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerquetschen.
5. Sobald das Gemüse vollständig abgekühlt ist den Käse, die Semmelbrösel und die Eier dazugeben und zu einer homogenen Masse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Aus der Masse nun Kreise formen, die etwa 1 cm hoch sind und einen Durchmesser von 10 cm haben. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Rösti unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten. Nach dem Braten auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller geben, sodass überschüssiges Öl aufgenommen werden kann.
Lauwarm servieren.



Tipps:

- Die Rösti können pur oder auch mit einem Kräuterquark serviert werden.
- Man kann die Wirsing-Rösti am Vorabend zubereitet und am nächsten Tag gebraten werden. Dafür die geformten Rösti nebeneinander auf einen Teller legen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 10 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.