

Knusprige Rösti mit pikanter Vegan-Wurst

Dieses Rezept aus der Schweizer Traditionsküche passt perfekt zum Nationalfeiertag am 1. August. Wählen Sie dazu einfach Ihre Vegusto-Lieblingswurst. Wir empfehlen die milde Bianca (Weisswurststyle), den beliebten Knacker (Cervelatstyle) oder den deftigen, pikanten Max.*En Guete!*



VEGUSTO

Swiss 100% plant-based gourmet

Hier finden Sie immer das
aktuelle Rezept:



vegusto.ch

Vegusto-Rezept: 292

Zutaten für 2 Personen

- 600 g Kartoffeln, roh
 - 1 gestrichener TL Steinsalz [305]
 - Pfeffer aus der Mühle
 - 1 Prise Muskat
 - 4-6 EL mildes Bratöl
- 2x 140 g Vegane-Bratwurst
 - z.B. Pikanter Max [118]
 - oder Knacker [122]
 - oder Bianca [126]

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und im Wasserbad zwischenlagern.

Die Kartoffeln der Länge nach auf der Röstiraffel reiben, damit lange Streifen entstehen. Die Kartoffel-Raspeln in ein sauberes Geschirrtuch geben und das Kartoffelwasser kräftig auspressen. Das macht die Rösti besonders knusprig.

Die Kartoffeln mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Muskat würzen.

2-3 EL Bratöl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln dazugeben und mit der Bratschaufel zu einem runden „Kuchen“ formen. Bei mittlerer Hitze während 12 bis 15 Minuten braten. Rösti erst wenden, wenn sich die

Unterseite von alleine von der Pfanne löst.

Einen flachen Teller auf die Rösti legen. Den Teller mit einer Hand auf die Rösti drücken und die Pfanne samt Teller mit Schwung wenden, sodass die Rösti auf dem Teller liegt.

Weitere 2-3 EL Bratöl in die Pfanne geben und erhitzen. Die Rösti mit der ungebratenen Seite nach unten zurück in die Pfanne gleiten lassen und während 8 bis 10 Minuten fertig braten.

Die Vegusto-Wurst in Stücke schneiden. Mit etwas Öl während 3 bis 4 Minuten anbraten und zusammen mit der Rösti servieren.

Für das gewisse Extra: Kurz vor Ende der Bratzeit dünne Scheiben No Muh, Rezent oder Melty auf die Rösti legen und weich werden lassen.

Tipp: Gut zu wissen: Vegusto-Würste mit Metallclip vor dem Braten schälen (diese Wursthüllen sind nicht essbar). Würste ohne Metallclip sind mit Wursthülle essbar.

Nährwertangaben pro 100 g

Energie
839.7 kJ /201 kCal

Kohlenhydrate
12.4 g

Protein
9.6 g

Fett
12.3 g

Ballaststoffe
1.7 g