



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat Februar Corned Beef Rösti

1 kg	Kartoffeln
1	große Zwiebel
1 Stange	Lauch, dünn
2	Knoblauchzehen
80 g	Butter
1	Ei
1 Dose	Corned Beef
3 EL	Öl
	Salz, Pfeffer

Die geschälten Kartoffeln auf einer Vierkantreibe grob raspeln. Salzen und 20 Minuten in einem feinen Sieb abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Lauch in sehr feine Ringe schneiden. Zusammen in der Butter bei niedriger Hitze 5 Minuten weich dünsten.

Die abgetropften Kartoffeln mit dem gedünsteten Gemüse und dem Ei mischen, gut salzen und pfeffern. Das Corned Beef zerpfücken und unter die Masse geben.

Den Backofen auf 140° vorheizen. Öl in eine beschichtete Pfanne geben, die Röstimasse flach drücken und bei mittlerer Hitze vorsichtig anbraten. Nach 7 Minuten mit Hilfe eines großen Tellers umdrehen und die andere Seite ebenfalls anbraten. Nun die gesamte Pfanne für weitere 30 Minuten in den Backofen stellen.

Dazu passt frischer, gemischter Blattsalat.

Tipp: Vegetarier können das Corned Beef gerne weglassen und den Lauchanteil erhöhen. Wichtig sind gute, schmackhafte Kartoffeln (überwiegend festkochend). Die meisten Pfannen können heute bis 160 Grad in den Backofen gestellt werden. Ansonsten das angebratene Rösti in eine flache Kuchenform (Pie) überführen.