



Röstikuchen mit Jersey Blue

Die Kartoffel brachte knapp 350g auf die Waage, sicher bin ich mir nicht, aber vermutlich handelte es sich um die Sorte Laura. Sie hat eine rötliche Schale, ein kräftig gelbes Fleisch - und sie schmeckt mit ihrem buttrigen Geschmack sehr gut und ist für die Rösti eine gute Wahl.

Der Röstikuchen, das sind einfach zwei aufeinander gelegte Röstis mit einer Schicht Jersey Blue dazwischen. Der Blauschimmelkäse aus Willy Schmid's Käserei in Lichtensteig ist von ausgewogenem und eher mildem Geschmack und trotzdem ein typischer Vertreter dieser speziellen Käsesorte. Ein Genuss für LiebhaberInnen und ein guter Einstieg Blauschimmel-Novizen.

<i>Es geht natürlich auch mit einer anderen, festkochenden Kartoffeln und mit einem anderen, gutschmelzenden Weich- oder Halbhartkäse. Fribourger Vacherin wäre bestimmt auch sehr gut geeignet.</i>

Zutaten

350g Kartoffel (Laura),
vorwiegend festkochend
1 Zwiebel, ca. 60g
100g Jersey Blue
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kartoffel am Vortag kochen, bei dem grossen Stück etwa 35 Minuten. Die Kartoffel sollte nur knapp weich gekocht werden, da sonst die Rösti pampig wird.

Zwiebel grob hacken. Kartoffel durch die Röstiraffel reiben.

Zwiebel in reichlich Bratbutter andünsten bis sie leichte Röstspuren zeigt. Geraffelte Kartoffel zugeben und ca. 6-7 Minuten mitbraten bis sie ebenfalls Röstspuren zeigt. Dabei öfters wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und die Pfanne kurz reinigen. Nochmals Bratbutter zugeben. Die Hälfte der Kartoffeln zugeben und zu einem flachen Kuchen formen. Jersey Blue zu Streifen schneiden, etwas davon beiseite legen, den Rest auf den Kartoffeln verteilen. Die zweite Hälfte der Kartoffeln darüber geben und mit einer Kelle rundformen und leicht festdrücken.

Etwa 10 Minuten braten lassen bis die Unterseite braun und knusprig ist. Mit Hilfe eines Tellers wenden und wieder in die Bratpfanne gleiten lassen. Mit ein paar Käsestückchen belegen und 2-3 Minuten zugedeckt braten lassen, damit der Käse schmilzt. Nochmals 10 Minuten bräteln lassen.







