



Sauerkraut-Rösti mit Eidgenoss (Käse-Schüblig)

Es ist keine "richtige" Rösti, denn nebst der Zugabe von Sauerkraut werden die geraffelten Kartoffeln mit Ei und Mehl gebunden. Sie ist etwas kompakter und könnte auch als kleine Galettes gebraten werden. Knusprig ausgebraten schmeckt sie so oder so und, wie eine echte Rösti, ist sie eine gute Beilage zu einem Eidgenoss: Ein Schüblig mit kleinen Käsewürfeln.

Zutaten (2 Portionen)

250g Kartoffeln festkochend
150g Sauerkraut gekocht
1 Ei
1/2 handvoll glatte Petersilie
20g Mehl
 Salz und Pfeffer
 Bratbutter

1 Schüblig pro Person

Zubereitung

Sauerkraut ausdrücken. Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben, Kartoffelspäne in ein Sieb geben und kräftig auspressen.

Ei verquirlen, Petersilie hacken und zugeben, mit Salz (1/2Tl) und Pfeffer würzen. Kartoffel, Sauerkraut und Mehl zugeben und gut vermischen. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reichlich Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Kartoffel-Sauerkrautmasse zugeben und zu einem runden, flachen Kuchen formen. Rösti ca. 5 Minuten braten, bis sich am Rand deutliche Röstspuren zeigen. Rösti mit Hilfe eines Tellers wenden,

Temperatur etwas zurückstellen und weitere 5 Minuten braten.

Schüblig in heissem Wasser (ca. 85°) 25 Minuten ziehen lassen.







