



Schüblig mit Zwiebelsauce und Knoblauch-Salbei-Rösti

Zum währschafter Olma-Schüblig brauchts auch eine währschafter Rösti, gut mit Knoblauch und Salbei gewürzt und zudem aus rohen, festkochenden Kartoffeln gebraten. Sie wird schön knusprig, wenn die Kartoffeln zum Vorbraten locker in die Pfanne gegeben und dabei ein paar Mal gewendet werden. Erst gegen Schluss werden die Kartoffelspäne zu einem Kuchen geformt, auch dabei dürfen sie nicht zusammengedrückt werden.

Zutaten (pro Portion)

1	Schüblig
250g	Kartoffeln festkochend
2	Knoblauchzehen
4-5	frische Salbei-Blätter
70g	Zwiebel
4cl	Weisswein
1Tl	Dijon-Senf
4cl	Hühnerbouillon
1Tl	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Knoblauch und Salbei klein hacken. Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben, darauf achten, dass möglichst lange Späne entstehen.

Reichlich Bratbutter mässig erhitzen, Kartoffel in die Pfanne geben, Knoblauch und Salbei darüber streuen. Die Rösti 25 Minuten leicht bräteln lassen und dabei ab und zu wenden. Salzen und zu einem Kuchen formen. Rösti auf jeder Seite 6-7 Minuten braten bis sie goldgelb ist. Zum Wenden einen Teller auf die Pfanne legen, die Rösti auf den Teller kippen und wieder in die Pfanne gleiten lassen.

Nebenher:

Den Schüblig in 80° heissen Wasser 30 bis 40 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel in Bratbutter 3-4 Minuten dünsten. Weisswein, Bouillon und Senf zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Sauerrahm einrühren. Falls die Sauce zu dick wird, mit wenig Wasser verdünnen.





