



# RÖSCHTI-FESTIVAL

**Nüsslersalat mit Eglifilets und Ei**

**Berner-Rösti**

**Appenzeller-Rösti**

**Basler-Rösti**

**Grossmutter-Rösti**

**Broccoli**

**Lammrücken-Filet**

**Weinbirne**

## Nüsslersalat mit Eglifilets und Ei

500 g Nüssler (12 Personen)	waschen
Oel Essig wenig Senf wenig Mayonnaise Zwiebeln Aromat Maggi Pfeffer	alles in die Salatschüssel geben und gut vermischen.
4 Eier	im Wasser hart kochen (ca. 10 Minuten). Dann in dünne Scheibchen schneiden.
12 Eglifilets Mehl Butter Fischgewürz Salz Pfeffer	Eglifilets salzen und pfeffern, wenig Fischgewürz, dann kurz im Mehl wenden. Kurz ruhen lassen. Butter in Bratpfanne heiss machen (nicht zu heiss). Egli beidseitig kurz anbraten (Hautseite zuerst).
	Nüsslisalat kurz vor dem Servieren der Sauce begeben und kurz wenden. Portionenweise auf die Teller geben, mit den fertigen Eglifilets und den Eiern (Scheibchen oder Würfeli) dekorieren.

## Berner Rösti

1 kg Kartoffeln	sieden und abkühlen lassen, schälen, mit Röstiraffel raffeln
1 Teelöffel Salz	mit den Kartoffeln vermischen
2 EL eingesottene Butter 1 EL Schweineschmalz (Oel)	in einer Bratpfanne erhitzen
50 g Speckwürfeli	begeben und mit braten
	geraffelte Kartoffeln begeben, unter mehrmaligem Wenden rundum leicht anbraten. Zu einem Kuchen zusammenschieben und mit der umgekehrten Platte oder mit einem Deckel zudecken. Auf kleinem Feuer ca. 20 Minuten braten.
1-2 EL Milch	darüber giessen und wiederum zugedeckt während etwa 10 Minuten fertig braten. Auf die Platte stürzen und servieren.

## Appenzeller Rösti

Zubereitung wie Berner Rösti.

Am Schluss werden noch kleine Appenzellerkäse-Würfelchen beigefügt.

## Basler Rösti

1 kg Kartoffeln	sieden , erkalten lassen und raffeln
2 EL eingesottene Butter 2 EL Schweineschmalz (Oel)	in der Bratpfanne erhitzen
2 – 3 Zwiebeln	in Ringe schneiden, im Fett andünsten, nicht bräunen fertig machen wie Berner Rösti

## Grossmutter's Rösti

1 kg Kartoffeln	sieden, erkalten lassen und in eine Schüssel raffeln
100 g Reibkäse (Emmentaler/Greyerzer) 2 dl Rahm 2 Eier 1 Prise Salz	alles zu einem Teig verrühren
3 EL Mehl etwas Muskat gemahlen	vorsichtig mit den Kartoffeln vermischen
4 EL eingesottene Butter (Oel)	erhitzen, Kartoffeln begeben, unter mehrmaligem Wenden rundum anbraten, das Teiglein vorsichtig darüber giessen, zu einem Kuchen formen, etwa 30 Minuten braten

## Broccoli

Broccoli  
(Menge nach Bedarf)

Broccoli als kleine Gemüsebeilage.

Gemüsebouillon

Broccoli in Stücke schneiden, waschen.  
In Gemüsebouillon ein paar Minuten köcheln. Im Löffel abtropfen lassen.

Butter  
Aromat

In einer Pfanne Butter zergehen lassen. Broccoli kurz darin wenden, evtl. nachwürzen

## Lammrückenfilet

Lammrückenfilet (ca. 200 g)

Oel  
Senf  
Fleischgewürz  
Pfeffer

Lammrückenfilets beidseitig mit Senf einreiben, mit Fleischgewürz und Pfeffer würzen. Kurz stehen lassen.  
In Bratpfanne Oel erhitzen, Lammfilets begeben und max. je Seite 3,5 Minuten braten lassen.

## Weinbirnen

½ l Rotwein  
1 Zimtstengel  
2 Gewürznelken  
100 g Zucker

Zusammen aufkochen. 10 Minuten auf grossem Feuer etwas einkochen lassen.

4 schöne Birnen

Schälen, Stiel dran lassen, ganz am Stück lassen, im Weinsirup knapp weich kochen.  
Aus der Pfanne nehmen und auf eine Platte anrichten.  
Den Sirup zur Hälfte einkochen lassen.

4 EL Cassis- oder Himbeer-  
gelée

Zum Sirup mischen und auf dem Feuer lassen, bis der Gelée ganz aufgelöst ist. Abkühlen lassen.  
Nach dem Erkalten über die Birnen giessen.

Mit Vanilleeis oder steif geschlagenem Rahm (oder beidem) servieren.

**ä Guete!**