

# Rösti einfach gemacht: im Steamer garen, ungeschält raffeln



Tipp von Esther Kern



Viele traditionelle Rezepte geben an, dass man für Rösti Kartoffeln nach dem Kochen tagelang lagern sollte. Doch Stefan Meier, Spitzenkoch aus dem Rathauskeller in Zug, kennt eine Methode, wie das Röstmachen viel einfacher geht. Er kocht die Kartoffeln eineinhalb Stunden bei moderaten 75 Grad im Steamer. Sie haben dann genau die richtige Konsistenz (nicht ganz durchgegart) für Rösti. Nach kurzem Abkühlen kann man die Kartoffeln bereits raffeln. Und hier kommt auch schon der zweite Trick ins Spiel: Stefan Meier verarbeitet die Kartoffeln ungeschält. Das spart Zeit – und gibt dem Gericht erst noch viel Aroma. Zu guter Letzt bereitet Meier die Rösti im V-Zug-Wok zu. Tatsächlich hat die Wokpfanne eine ideale Form, um auch Rösti darin zuzubereiten. Wer keinen Wok hat: Eine beschichtete Pfanne geht auch. Meine Erfahrung: Wenn man eine kleine Pfanne nimmt, gelingt die Rösti meist besser. Für viele Gäste einfach mehrere Portionen zubereiten.