

# Xenia kocht

## Süßkartoffel-Rösti 4 Personen

Rösti stammen ursprünglich aus der Schweiz. Typisch bestehen sie nur aus geriebenen Kartoffeln und Gewürzen – ohne den Zusatz von Mehl oder Ei.

Sie sind normalerweise so groß wie eine Pfanne/ein Teller. Der Trick besteht darin, die Kartoffeln in der gut gefetteten, heißen Pfanne gleichmäßig auszubreiten und dann mit Geduld und bei mittlerer Hitze eine Kruste formen lassen. Dann legt man einen Teller auf die noch rohe Seite und flippt die Pfanne. So löst sich der Rösti komplett heraus. Die Pfanne zurück auf die Hitze und den Rösti jetzt mit der rohen Seite nach unten wieder in die Pfanne gleiten lassen und erneut backen, bis eine schöne Kruste entsteht. So werden die Kartoffeln gar und weich innen und rösch-knusprig außen.

Süßkartoffeln sind trockener als Kartoffeln. Daher braucht es kleine „Klebe-Helfer“. Wenn ihr eine Mischung 50/50 aus Kartoffeln und Süßkartoffeln macht, kann man die Sojamehl und –milch verzichten, denn dann bringen die Kartoffeln wieder genug Stärke und Feuchtigkeit mit.

Als einfache Mahlzeit mit einem Kräuter-Joghurt-Dip und/oder einem Salat servieren. Aber auch lecker als Beilage zu sossigen Gerichten wie Gemüseglasch.

### Zutaten

800 g Süßkartoffeln

1 EL Sojamehl oder Kichererbsenmehl

1 EL Soja oder Reismilch

Salz, Pfeffer, Muskat

1. Die Süßkartoffeln schälen und grob raspeln.
2. Mit Mehl und Milch vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.
3. Eine Pfanne gut mit Öl ausfetten und erhitzen. Gleichmäßig Kartoffelmasse etwa 0,5 bis 1 cm dick in der Pfanne ausbreiten. Langsam rösten bis sich eine stabile Kruste geformt hat.
4. Mit der Hilfe eines Tellers den Rösti stürzen und mit der rohen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Erneut braten, bis eine Kruste entstanden ist. Fertig.

