İsviçre Rösti'sinin Tarihi

Çıtır çıtır ve altın sarısı kahverengi Rösti, farklı varyasyonları ve eklemeleriyle İsviçre mutfağının bir klasiğidir. Başlangıçta Almanca konuşulan İsviçre'de tipik bir çiftçi kahvaltısı olarak kabul edilmiştir. İsviçreliler Rösti'yi günün herhangi bir saatinde tam bir öğün ya da garnitür olarak pek çok farklı çeşidiyle yerler.

Malzemeler (10 Kişilik)

- 3 kg patates, mumlu cins
- 200 gr tereyağı
- 10 gr tuz, lezzetlendirmek için
- 10 gr karabiber, lezzetlendirmek için

Rösti nasıl hazırlanır:

1. Patatesleri hafif yumuşayana kadar tuzlu suda kabuğuyla haşlayın, tamamen pişmeyecek.
2. Süzüp soğumaya bırakın ve en az iki saat buzdolabında bırakın. (En iyisi bir gün önce pişirmek.)
3. Patatesleri kaba rendeleyin ve tuz karabiber ile lezzetlendirin (özel Rösti rendesi kullanın).
4. ·Yağın yarısını küçük, döküm demir tavada cızırdayana kadar ısıtıp rendelenmiş patatesleri ekleyin. Birkaç dakika pişirdikten sonra, yanlardan mümkün olduğu kadar hafif bastırarak düz bir kek haline getirin.
5. Birkaç dakika böyle piştikten sonra patatesleri tavadan ayırmak için tavayı hafifçe sallayın.
6. Altın rengi ve çıtır çıtır olana kadar kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirmeye devam edin.
7. Ters çevirin, tavanın üzerine bir tabak kapatıp tavayı çevirin; böylece patatesin pişmiş tarafı tabakta yukarı bakıyor olacak.
8. Tereyağının geri kalanını tavaya koyup ısınınca patatesi diğer tarafını pişirmek için tavaya kaydırın. 10 dakika daha pişirin. Tepsiye yerleştirip soğumaya bırakın.
9. Rösti'yi küçük bir metal tepsiye[BC1] koyup üzerine fırçayla biraz yumuşak tereyağı sürerek fırında tekrar ısıtın. [BC1]Dikkat! İngilizcesinde tray yerine try yazılmış

Rösti'nin tadını çıkarın!

Eğlenceli Bilgi

"Röstigraben" olarak adlandırılan bölge, İsviçre'nin Almanca konuşulan kısmı ile Fransızca konuşulan kısmı arasındaki kültürel sınırı tanımlamaktadır.