

Herbaria Gaumenschmaus - Party-Rösti

500 g Kartoffeln schälen, und mit der groben Seite einer Reibe hobeln. 2 EL Gaumenschmaus zu den Kartoffeln geben, gut vermengen. 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Rösti in die Pfanne setzen, etwas flach drücken und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken, das dauert insgesamt etwa 10 Minuten. Falls nicht alle Rösti auf einmal in die Pfanne passen, auf zwei- oder dreimal backen. Fertige Rösti auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben belegen, sehr gut passen zum Beispiel Tatar, Rotkrautsalat, gebratene Steinpilze, Räucherlachs, Schnittlauch-Schmand, marinierte Rosenkohlblätter oder geröstete Maronen.

