

10 raffinierte Rösti-Rezepte - mehr als nur geriebene Kartoffeln



„Wotsch e gueti Rööschti braate, goldig-gääl und chnuschbrig g'raate, dänn isch's wichtig, dass du weisch: Wänn's söll schmöcke Chind und Maa, muesch die richtig Anleitung haa.“ Na dann ist ja alles klar, oder? Mit dem nötigen Wissen rund um die Schweizer Kartoffelspeise und diese 10 deftigen Rösti Rezepte tischst du Kartoffeltaler auf, die Großmutter stolz machen würde.

Rösti vs. Kartoffelpuffer – was ist der Unterschied?

Sehen fast gleich aus, werden beide aus Kartoffeln zubereitet und in der Pfanne knusprig ausgebacken. Auf den ersten Blick sind die wesentlichen Unterschiede also nicht zu erkennen. Es sei denn, vor dir liegt die **klassische Rösti** – das Deutschschweizer Kartoffelgericht. Im Vergleich zu deutschen Kartoffelpuffern füllt sie als Fladen mit ihrer Größe deinen ganzen Teller aus. Was sie sonst noch unterscheidet? Im Gegensatz zu Kartoffelpuffern kommen Rösti Rezepte ganz ohne Zugabe von Mehl und Eiern aus. Sie werden allein durch die Kartoffelstärke gebunden.

Rohe oder gekochte Kartoffeln – womit gelingen Rösti Rezepte am besten?

Ob aus rohen oder gekochten Kartoffeln, darüber streiten sich die schweizer Rösti-Geister. Wichtig ist – sie gelingt dir mit rohen und gekochten Knollen. Möchtest du Rösti aus bereits gekochten Kartoffeln zubereiten, verwende **vorwiegend festkochende oder**

mehligkochende Pellkartoffeln vom Vortag. Verarbeitest du rohe Kartoffeln, drücke vor dem Braten überschüssiges Wasser sanft mit den Händen aus den Raspeln.

Das gehört in deine Rösti-Masse

Die Basis aller Rösti Rezepte ist ganz simpel und besteht nur aus **grob geriebenen Kartoffeln und Salz**. Möchtest du noch etwas am Geschmack drehen, kannst du ebenfalls **Speckwürfel oder Zwiebeln** vor dem Braten unter die Kartoffeln mischen. Wer es ganz traditionell mag, gibt nach dem Wenden des Röstis noch 1-2 EL Milchkafee über die Masse.

„Und was isst man zu Rösti?“ – typische Begleiter

Was dir einst als Bauernfrühstück aufgetischt wurde, begegnet dir heute auch als schnelles Mittag- oder deftiges Abendessen. Befragst du heimische Röstibrater, wozu die Kartoffelspeise am besten schmeckt, fällt die Antwort meistens ähnlich aus: „Rösti passt eigentlich zu allem, was Sauce hat.“ Der Klassiker schlechthin ist Rösti mit **Züricher Geschnetzeltem**, gefolgt von würziger **Bratwurst** oder einer **sahnigen Pilzpfanne**. Du magst es nicht ganz so deftig? **Spiegelei und Salat** sind ebenfalls typische Begleiter für ein „leichteres“ Rösti-Mittagessen.

Wie viele Kalorien stecken in Rösti?

Mit um die **126 kcal pro 100 g** sind klassische Rösti Rezepte zwar keine Schlankmacher, aber ebenso wenig Dickmacher. Knackpunkt liegt in der Rösti-Zubereitung sowie den Beilagen. Zusätzlicher Speck in der Rösti-Masse, Butter zum Ausbacken und deftiges Rahmgeschnetzeltes als Beigabe treiben den Kaloriengehalt nach oben. Ersetzt du aber z.B. einen Teil Kartoffeln durch Möhren- oder Zucchini raspeln und ergänzt deine Rösti mit einem knackigen Salat oder einer frischen Gemüsebeilage, hältst du deine Mahlzeit kalorienmäßig absolut im Rahmen.

Ein Tipp, um den Kaloriengehalt weiter in Schach zu halten: Bereite deine Rösti im Ofen zu, so sparst du dir die Butter zum Ausbacken.

10 raffinierte Rösti-Rezepte - mehr als nur geriebene Kartoffeln

Rösti einfrieren

Zu viele Rösti gebraten? Kein Problem. Frier die Reste einfach ein. Dafür Rösti nach dem Ausbacken auf Küchenpapier abtropfen, mit Abstand zueinander auf einem Teller auslegen und einfrieren. Danach in einen geeigneten Behälter oder Gefrierbeutel füllen – so kannst du sie später portionsweise auftauen.

An die Kartoffeln, reiben, Rösti braten!

Schweizer Rösti

Dieser Kartoffelklassiker ist alles andere als kompliziert. Was du brauchst? 2 wesentliche Zutaten – geriebene Kartoffeln und Salz. Alles mit Butter in die Pfanne geben, gemächlich brutzeln lassen, einmal wenden – fertig. [Zum Rezept](#)



[Schweizer Rösti](#)

Rösti-Auflauf mit Speckwürfeln und Ei

Draußen ist es ungemütlich und kalt? Dann mach's dir gemütlich. Am besten geht das mit einem Stück dampfendem Comfort Food alias Rösti-Auflauf. Besonders deftig wird's dank Schwarzwälder Schinken, Dijon Senf, Emmentaler und ein paar Spiegeleiern. [Zum Rezept](#)



[Rösti-Auflauf mit Speckwürfeln und Ei](#)

Lachs-Rösti mit Salsa verde

Diese goldbraunen Jungs wissen, wie sie dir den Kopf verdrehen. Zarter Lachs und würziger Parmesan zwischen Kartoffelraspeln sind das eine. Petersilie, Basilikum und Minze zur Kräutersauce püriert das andere. In Kombination – eine ziemlich süchtigmachende Angelegenheit. [Zum Rezept](#)



[Lachs-Rösti mit Salsa verde](#)

Rösti-Ecken mit Zitronen-Dip

Runde Rösti isst jeder. Deine Knusperlinge begeistern als krosse Dreiecke aus der Pfanne. Ideal, um sie mit der Hand zu essen und in den cremigen Zitronendip zu tauchen. [Zum Rezept](#)

10 raffinierte Rösti-Rezepte - mehr als nur geriebene Kartoffeln



Rösti-Ecken mit Zitronen-Dip



Rösti-Pizza mit Schinken und Rucola

Süßkartoffelrösti mit Spiegelei und Bacon

Rösti werden aus Kartoffeln gemacht, Frühstücksrösti aus Süßkartoffeln. Zusammen mit krossem Bacon und Spiegelei ist der herzhafter Wake-Up-Call die beste Art, dich aus dem Bett zu locken. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffelrösti mit Spiegelei und Bacon

Rösti-Rolle mit Ricotta und Spinat

Weil es auf die inneren Werte ankommt, gibt sich deine Rösti nicht einfach nur mit Spinat zufrieden. Milder Ricotta kommt dazu und macht die Füllung herrlich cremig, bevor sie samt gebackenem Kartoffelboden aufgerollt wird. [Zum Rezept](#)



Rösti-Rolle mit Ricotta und Spinat

Rösti-Pizza mit Schinken und Rucola

Eine richtig gute Pizza lebt von ihrem knusprigen Boden. Wie gut, dass die Basis deines Fladens aus einer krossen Rösti besteht. Die lässt sich wunderbar mit Pesto einstreichen und mit Mozzarella, Schwarzwälder Schinken und Rucola zur leckersten Kartoffelpizza belegen, die du kennst. [Zum Rezept](#)

Rösti-Burger-Sandwich mit Pflaumensauce

Erst die Buns machen deinen Burger zum Sieger? Dann hast du gerade gewonnen. Zusammengehalten von zwei knusprigen Rösti beißt du bei diesem Burger genüsslich durch gebratenen Kassler, süße Pflaumensauce, Rucola und Parmesan. [Zum Rezept](#)

10 raffinierte Rösti-Rezepte - mehr als nur geriebene Kartoffeln



Röstiburger-Sandwich mit Pflaumensauce



Schnelle Süßkartoffelpuffer mit Feta

Röstitaler mit Tomate-Mozzarella überbacken

Tomate-Mozzarella ist immer eine gute Wahl. Ob als leichte Vorspeise im Sommer oder als besondere Zugabe für deine Rösti Rezepte an kühlen Tagen. Dann darf das rot-weiße Duo auch gerne warm serviert werden und vorher mit deinen Kartoffeltalern 5 Minuten im heißen Ofen verschwinden. [Zum Rezept](#)



Röstitaler mit Tomate-Mozzarella überbacken

Schnelle Süßkartoffelpuffer mit Feta

Hunger. Jetzt. Sofort. Kein Problem. In 10 Minuten ist die würzige Puffermasse aus Süßkartoffeln, Mehl, Eiern, Milch, Chili und Frühlingszwiebeln angerührt. 15 Minuten später stapeln sich bereits alle Taler goldbraun ausgebacken auf deinem Tisch. [Zum Rezept](#)