



Rezeptidee der Woche

Winter

Woche 07 / 2021

## Steckrüben - Kartoffelrösti

|      |                             |                                                                                    |
|------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 500g | Steckrüben                  |  |
| 300g | Kartoffeln, mehlig          |                                                                                    |
| 1    | Schalotte                   |                                                                                    |
| 2 EL | Weizenmehl                  |                                                                                    |
|      | Kräutersalz & Pfeffer       |                                                                                    |
|      | Frisch geriebene Muskatnuss |                                                                                    |
|      | Bratöl                      |                                                                                    |

*Zubereitung für ca. 10 Puffer:*

Die Steckrübe putzen und schälen.  
Die Kartoffeln schälen, die Schalotte pellen und halbieren.  
Alle drei Gemüsesorten fein reiben, mit Hand oder Maschine, je nach Möglichkeit.  
Das Weizenmehl zugeben, mit Pfeffer und Kräutersalz sowie frisch geriebener Muskatnuss würzen.  
Die Masse ein wenig verkneten, so das Mehl und die Feuchtigkeit des Gemüses eine Bindung eingehen.  
Bratöl in der Pfanne heiß werden lassen und die Rösti von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Diese Steckrübenrösti sind etwas würziger als normale Kartoffelpuffer. Die Steckrübe behält durch die relativ kurze Hitzeeinwirkung ihr würzig scharfes Aroma.

