



伯尔尼 Brasserie Anker 饭店

RÖSTI 配方

- 生马铃薯Rösti
- 煮熟马铃薯Rösti
- 伯尔尼Rösti
- Emmentaler Rösti
- 巴塞尔Rösti
- Tessiner Rösti
- Urner Rösti
- Appenzeller Rösti
- Glarner Rösti
- 苏黎士Rösti
- 杂肉拼盘配Rösti和小块苹果

生马铃薯Rösti

成份(4人份)

- 1 kg 生马铃薯
- 1 平汤匙盐
- 3-4 汤匙油脂(油或奶油)

烹制

马铃薯去皮，用Rösti磙床擦成细条。在平底锅中给油脂加热。加入马铃薯，撒上盐，多次翻转，使它们和油脂均匀混合。
盖上盖子，在中火下煎20-30分钟，其中要多次翻转。然后打开盖子，稍微加大火，再煎20分钟，最后成为一饼，呈糕点状。不能搅拌！



伯尔尼 Brasserie Anker 饭店

煮熟马铃薯Rösti

成份(4人份)

800 g 带皮煮熟马铃薯, 前一天煮好
1 茶匙盐
50 g 奶油
3 汤匙水

烹制

马铃薯去皮, 使用粗礫床擦条或切成四半后切片。层层撒盐。平底煎锅先不用油加热后放入1/3的奶油(锅边上也要沾上, 分布均匀)。加入马铃薯, 分匀, 在上面稍微压一下。

用小火煎一面大约10分钟。现在压成一个整饼, 沿锅边再加入1/3的奶油。把饼用盘子盖住, 再小火煎大约10分钟, 直到第一面出现金黄色的硬壳。翻转Rösti: 把它翻转到作为盖子用的盘子上, 再从盘子放入平底锅中。加入最后1/3的奶油, 再煎10分钟。把做好的Rösti放到作为盖子的盘子中就可食用。

伯尔尼Rösti

成份(4人份)

1 kg煮熟的马铃薯
1 茶匙盐
2 汤匙煮浓的奶油
2 汤匙熟猪油
50 g 小肥肉块
1-2 汤匙牛奶

烹制

煮熟的马铃薯去皮, 使用Rösti礫床擦成细条, 加盐混合。把奶油和熟猪油放入平底煎锅中加热。放入小肥肉块和马铃薯, 稍微煎四周, 要多次翻转。推成饼状, 把板翻过来盖上。小火煎20分钟。浇上牛奶, 盖好后再煎大约10分钟就好。放到板上, 和含奶咖啡一起食用。



伯尔尼 Brasserie Anker 饭店

Emmentaler Rösti

烹制

同伯尔尼Rösti (不用牛奶)。最后时在上面放几片薄Emmentaler奶酪，盖一会儿平底锅。奶酪一开始熔化时，就要把饼放到板上，马上食用。

巴塞尔Rösti

烹制

马铃薯和很多切细的洋葱圈混合，煎成带金黄色硬壳的Rösti饼。

Tessiner Rösti

烹制

制作一个带有小肥肉块的Rösti，用一点刚干燥的迷迭香调味。

Urner Rösti

成份(4人份)

- 1 kg 煮熟的马铃薯
- 1 茶匙盐
- 300 g BergKäse奶酪
- 5-6 汤匙煮浓的奶油
- 3 个洋葱
- 1 杯淡咖啡(使Rösti有汁)

烹制

煮熟的马铃薯去皮，擦条。把洋葱剁细，放到熔化的奶油中炖成浅黄色，但不要产生深颜色。

加入擦好的马铃薯条，加盐，把两种东西使用稍大的火煎到褐色。在Rösti马上做好之前，加入精细切片的奶酪。奶酪一开始熔化时，就浇上咖啡。



伯尔尼 Brasserie Anker 饭店

Appenzeller Rösti

烹制

制作Appenzeller Rösti时，把一半擦好的马铃薯条和煮好的Hörnli和一把小肥肉块混合。最后还要加入一些切成很小块的Appenzeller奶酪。

Glarner Rösti

烹制

在Glarner地方，人们喜欢把1-2汤匙磨细的Schabziger奶酪混在Rösti下面。小心放盐。

苏黎士Rösti

烹制

把一个剁得粉碎的洋葱放入Rösti饼，煎；最后放入一点和兰芹调味。

杂肉拼盘，配Rösti 和小块苹果

成份

每人一根血肠和肝肠

1 根炸猪肉香肠或1对猪肉cippolata

1 个煎猪排骨

4-5 略酸的苹果

一点糖

一些柠檬汁

烹制

把血肠和肝肠放到沸水中加热。煎香肠或Cippolatas和排骨；把所有这些都放到一块大板上，把带金褐色壳的Rösti围在中间。然后和在少量水、糖和柠檬汁中煮软的苹果块一起上桌。

另外，也可以把酸菜和带盐马铃薯或煮马铃薯当作杂肉拼盘配菜。

© 2006 伯尔尼 Brasserie Anker 饭店