



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

RECETAS DE RÖSTI

Índice

- Rösti de patata cruda
- Rösti de patata cocida
- Berner Rösti
- Emmentaler Rösti
- Basler Rösti
- Tessiner Rösti
- Urner Rösti
- Appenzeller Rösti
- Glarner Rösti
- Zürcher Rösti
- Fuente de carne con Rösti y manzanas

Rösti de patata cruda

Ingredientes (para 4 Personas)

- 1 kg de patatas crudas
- 1 cucharada rasa de sal
- 3-4 cucharadas de grasa (aceite o mantequilla)

Preparación

Pele las patatas y con un rallador Rösti rálleslas en rodajas finas. Caliente la grasa en la sartén. Añada las patatas, sazone y revuelva para que se mezclen bien con la grasa.

Tape y fría durante 20-30 minutos a calor medio, dando la vuelta regularmente.

Destape la sartén, suba la temperatura y fría otros 20 minutos. Hacia el final dele forma de pastel. ¡No remuev



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Rösti de patata cocida

Ingredientes (para 4 Personas)

800 g de patatas cocidas con su piel el día anterior
1 cucharilla de sal
50 g mantequilla
3 cucharadas de agua

Preparación

Pele las patatas, a continuación las podrá rallar con un rallador grueso o cuartearlas y cortarlas en rodajas finas. Saltéelas con sal entre las capas. Caliente la sartén sin la grasa, añada 1/3 de mantequilla (deberá extenderse también por el borde de la sartén). Añada las patatas, distribúyalas y presione suavemente.

Fría a fuego lento durante 10 minutos. A continuación compáctelo en forma de tortilla compacta y añada de nuevo 1/3 de mantequilla por el borde de la sartén.

Cubra la tortilla con un plato y fríala durante otros 10 minutos a fuego lento hasta que se forme una capa dorada en la parte de abajo. Dé la vuelta al Rösti volcando sobre el plato que se ha usado como tapadera y deslizándolo de nuevo en la sartén.

Añada el último tercio de mantequilla y fría durante otros 10 minutos. El Rösti acabado se servirá en el plato que se utilizó como tapadera.

Berner Rösti

Ingredientes (para 4 Personas)

1 kg de patatas cocidas con piel
1 cucharilla de sal
2 cucharas de mantequilla fundida
2 cucharas de manteca
50 g bacón en dados
1-2 cucharas de leche

Preparación

Pele las patatas cocidas con piel, rállelas con el rallador Rösti en finas tiras y mezcle con la sal.

Caliente la mantequilla y la manteca en una sartén. Añada las lonchas de bacón y las patatas y fría suavemente, revolviendo frecuentemente.

Compáctelo en forma de pastel y tápelo con un plato al revés. Fría a fuego suave durante 20 minutos.

Vierta la leche por encima y fríalo, cubierto, durante otros 10 minutos. Vuelque sobre la fuente y sirva con café con leche.



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Emmentaler Rösti

Preparación

Siga el mismo procedimiento que en el Berner Rösti (sin leche). Al final coloque unas rodajas finas de queso Emmental en la parte superior y cubra la sartén por un momento. Tan pronto como el queso comience a fundirse páselo a una fuente y sirva el Rösti inmediatamente.

Basler Rösti

Preparación

Mezcle las patatas con aros de cebolla finamente cortados y fríalo creando un pastel de Rösti dorado y crujiente.

Tessiner Rösti

Preparación

Prepare un Rösti con bacón en dados y condimente con romero fresco y seco.

Urner Rösti

Ingredientes (para 4 Personas)

1 kg de patata cocida con piel
1 cucharilla de sal
300 g de queso alpino
5-6 cucharadas de mantequilla fundida
3 cebollas
1 taza de café suave (para hacer el Rösti jugoso)

Preparación

Pele y ralle las patatas hervidas con piel. Trocee la cebolla finamente y fría suavemente con la mantequilla fundida hasta que tengan un tono dorado claro sin llegar a marrón

Añada las patatas ralladas, sazone y dórelas a fuego fuerte. Justo antes de que el Rösti esté listo, añada el queso en láminas finas. Tan pronto como empiece a fundirse vierta el café por la parte superior.



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Appenzeller Rösti

Preparación

Para el Appenzeller Rösti se mezcla la mitad de las patatas ralladas con la pasta de Hörnli cocida y un puñado de bacón en dados. Al final se añaden dados finos de queso Appenzeller.

Glarner Rösti

Preparación

En el Glarnerland se mezclan con el Rösti 1 o 2 cucharadas de queso Schabziger rallado. Saltear moderadamente.

Zürcher Rösti

Preparación

Fría una cebolla finamente troceada en un pastel de Rösti y sazónalo al final con una pizca de comino.

Fuente de carne con Rösti y manzana

Ingredientes

Una Blutwurst (morcilla) y una Leberwurst (salchicha de hígado)
1 salchicha de cerdo o 1 par de chipolatas (salchicha corta) de cerdo
1 chuleta de cerdo
4-5 manzanas ácidas
Una pizca de azúcar
Zumo de limón

Preparación

Caliente la morcilla y la salchicha de hígado en agua hirviendo a fuego lento. Fría las salchichas de cerdo o las chipolatas y las chuletas y coloque todo sobre una gran fuente, rodeado por un Rösti crujiente y bien dorado. Sirva con trozos de manzana cocidos en un poco de agua, un poco de azúcar y zumo de limón.

Como variante, esta fuente de carne puede servirse con choucroute y con patatas hervidas o cocidas con piel.

© 2007 Restaurant Brasserie Anker Bern