



## Пивной ресторан <Анker> в Берне

### РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО РЕСТИ

- рести из сырого картофеля
- рести из вареного картофеля
- бернский рести
- эмментальский рести
- базельский рести
- тессинский рести
- урнский рести
- аппенцельский рести
- гларнский рести
- цюрихский рести
- ассорти из домашних колбас с рести и ломтиками яблок

#### Рести из сырого картофеля

##### Ингредиенты (на 4 порции)

1 кг сырого картофеля

1 неполная столовая ложка соли

3-4 столовая ложка жира (растительного или подсолнечного масла)

##### Приготовление

Картофель очистить и натереть тонкой соломкой на специальной терке для рести. На сковороде разогреть жир. Добавить картофель, посыпать солью и многократно переворачивать, чтобы он основательно пропитался жиром. Жарить под крышкой на среднем огне в течение 20-30 минут, часто переворачивая. Затем жарить до готовности в течение 20 минут на большем огне без крышки, в конце уложить в форме пирога. Не перемешивать!



# Пивной ресторан <Анкер> в Берне

## Рести из вареного картофеля

### Ингредиенты (на 4 порции)

800 г сваренного накануне картофеля <в мундире>

1 чайная ложка соли

50 г сливочного жира

3 столовые ложки воды

### Приготовление

Картофель очистить, натереть на крупной терке или разделить на четыре части и порезать кружками. Посолить слоями. Разогреть сковороду без жира, добавить 1/3 сливочного жира (им также следует смазать края сковороды). Добавить картофель, равномерно распределить по сковороде и слегка придавить.

На малом огне первую сторону жарить примерно в течение 10 минут. Сделать компактную лепешку и по краю сковороды добавить оставшуюся треть сливочного жира.

Лепешку накрыть тарелкой и жарить в течение 10 минут на малом огне до золотистой корочки. Рести перевернуть, опрокинув на тарелку, которая служила крышкой, и затем снова выложить на сковороду. Добавить последнюю часть сливочного жира и жарить в течение 10 минут. Готовые рести выложить на тарелку, служившую крышкой.

## Бернский рести

### Ингредиенты (на 4 порции)

1 кг вареного картофеля

1 чайная ложка соли

2 столовая ложка топленого масла

2 столовая ложка свиного сала

50 г кубиков шпика

1-2 столовых ложек молока

### Приготовление

Вареный картофель очистить, натереть соломкой на терке для рести и смешать с солью.

Масло и сало разогреть на сковороде. Добавить кубики шпика и картофель и, часто переворачивая, слегка поджарить со всех сторон.

Собрать в форме пирога и накрыть перевернутым блюдом.

Жарить на малом огне в течение 20 минут.

Сверху полить молоком и жарить до готовности в течение примерно 10 минут под закрытым блюдом. Высыпать на блюдо, подавать с кофе с молоком.

Пивной ресторан <Анкер> в Берне - Kornhausplatz 16 / Schmiedenplatz 1 - CH-3011 Bern

T: +41 (0)31 311 11 13 - F: +41 (0)31 311 11 71

www.roeschti.ch - anker@roeschti.ch



# Пивной ресторан <Анкер> в Берне

## Эмментальный рести

### Приготовление

Готовить также как и бернский рести (без молока). В конце сверху положить несколько тонких ломтиков эмментальского сыра и на несколько минут накрыть крышкой сковороду. Как только сыр начнет плавиться, рести-пирог выложить на блюдо и сразу подавать на стол.

## Базельский рести

### Приготовление

Картофель смешать с луком, нарезанным тонкими кольцами, и жарить до хрустящей золотистой корочки рести-пирога.

## Тессинский рести

### Приготовление

Приготовить рести с кубиками шпика, приправить чуть свежим высушенным розмарином.

## Урнский рести

### Ингредиенты (на 4 порции)

- 1 кг вареного картофеля
- 1 чайная ложка соли
- 300 г <горного сыра>
- 5-6 столовых ложек топленого масла
- 3 луковицы
- 1 чашка некрепкого кофе (для сочности рести)

### Приготовление

Вареный картофель очистить и натереть на терке. Луковицы мелко порубить и пассировать на растопленном масле до светло-желтого цвета, но не до румяной золотистой корочки. Добавить натертый картофель, посолить и все жарить на более сильном огне до насыщенного коричневого цвета. Незадолго до готовности рести, добавить нарезанный тонкими ломтиками сыр. Как только он начнет плавиться, полить сверху кофе.



# Пивной ресторан <Анкер> в Берне

## Аппенцелльский рести

### Приготовление

При приготовлении аппенцелльского рести натертый на терке картофель наполовину смешать с вареными рожками и горстью кубиков шпика. В конце добавляется нарезанный мелкими кубиками аппенцелльский сыр.

## Гларнский рести

### Приготовление

В гларнском районе Швейцарии 1-2 столовые ложки швейцарского зеленого сыра смешиваются с рести. Солите осторожно.

## Цюрихский рести

### Приготовление

Мелко нарубленную луковичу жарить вместе с рести-пирогом, в конце приправить щепоткой тмина.

## Ассорти из домашних колбас с рести и яблоками

### Ингредиенты

Из расчета одна кровяная и ливерная колбаска на человека  
1 свиная сосиска для жарки или 1 свиные сардельки  
1 отбивная из свинины  
4-5 кисловатых яблок(а)  
немного сахара  
немного лимонного сока

### Приготовление

Кровяную и ливерную колбаски подогреть в кипящей воде. Сосиски или сардельки и отбивную обжарить, а затем выложить на большое блюдо вокруг хрустящего золотистого рести. Подавать на стол вместе с ломтиками яблок, сваренными в небольшом количестве воды с добавлением сахара и лимонного сока.

Как вариант в качестве гарнира к ассорти из домашних колбас можно подать кислую капусту с соленым картофелем или вареный картофель.

© 2006 Пивной ресторан <Анкер> в Берне