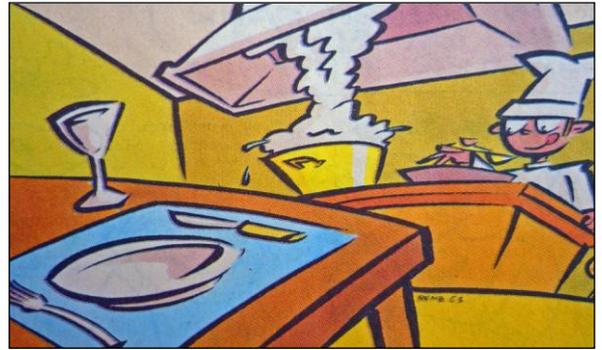


Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner
Rezeptidee von Betty Bossi



Hackfleischrösti

für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Zutaten

200 g	Hackfleisch	zu tun
		(Rind und Schwein)
1 kleine	Zwiebel	fein gehackt
150 g	feine Erbsen	(tiefgekühlt)
800 g	Gschwellti vom Vortag	schälen, mit Röstiraffel reiben.
1 EL	Mehl	
½	Peperoncino	entkernt, in feine Ringe geschnitten
1 TL	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	
Bratbutter	zum Braten	

Zubereitung

- Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne (Durchm. 28 cm) heiss werden lassen.
- Hackfleisch portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen, in grosse Schüssel geben, Hitze reduzieren.
- Wenig Bratbutter, Zwiebel und Erbsen ca. 3 Min. rührbraten, zum Fleisch geben.
- Kartoffelstreifen, Mehl und Peperoncino begeben, sorgfältig mischen, würzen.
- Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Röstimasse begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten.
- Wendedeckel auf Pfanne legen, mit beiden Händen Deckel gleichmässig nach unten drücken, bis er auf der Rösti aufliegt. Deckel am Knauf festhalten, Pfanne wenden, sodass die Rösti auf dem Wendedeckel liegt.
- Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.