

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Rösti für 4 Lüüt **(Rösti als Beilage für 4 Personen)**

- 800g fest kochende Erdäpfel
- Salz, Butterschmalz

Die Erdäpfel schälen, grob raspeln, kräftig ausdrücken und einsalzen. In einer Pfanne (ca. 28 cm) etwas Butterschmalz erhitzen und die geriebenen Erdäpfel locker ca. 2 cm dick in der Pfanne verteilen. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb rösten, dabei ständig Butterschmalz zufügen, dass der Rösti beinahe schwimmt. Vorsicht, damit es nicht zu dunkel wird (es bilden sich sonst Bitterstoffe). Danach auf Küchentrepp gut entfetten und in 4 gleiche Stücke schneiden.

Dazu essen die Walser Spiegeleier und Spinat oder verschiedene Walser Käse.



Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at