



Alpenrösti mit Speck Chips

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bratkartoffeln, Bauernfrühstück, Hoppel Poppel etc., warum nicht einmal das Schweizer Alpenrösti

Zutaten

- 800 g gekochte Pellkartoffeln vom Vortag, grob geraspelt
- 2 El Butterschmalz
- 4 - 8 ganze Eier
- 12 Scheiben magerer Speck, trocken und knusprig gebraten
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. etwas Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Speckscheiben ohne Fett in einer Stielpfanne von beiden Seiten trocken braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt2

Die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen und portionsweise in eine beschichteten Pfanne geben und etwas andrücken.

Schritt3

Bei mittlerer Hitze in Butterschmalz 10 - 12 min. braten und vorsichtig heraus nehmen. Auf eine großen Teller gleiten lassen, mit einem zweiten Teller wenden.

Schritt4

Noch etwas Butterschmalz in die Pfanne und das umgedrehte Rösti hinein geben.

Schritt5

Mit einem Esslöffel eine oder auch mehrere Mulden hineindrücken und die Eier jeweils in eine Mulde schlagen.

Schritt6

Weiter 10 - 12 min. bei mittlerer Hitze braten, bis die Eier gestockt sind.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit den Speck Chips und frischem Schnittlauch bestreut servieren, sieht toll aus, ev. einen herzhaft angemachten Blattsalat dazu reichen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** kartoffeln, speck chips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/alpenroesti-mit-speck-chips/>