



Schweizer Käserösti, herzhaft mit Speck und Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schweizer Käserösti, herzhaft mit Speck und Bergkäse, herzhaft und lecker, preiswert!

Zutaten

- 500 g festkochende Pellkartoffeln
- 75 g magere Speckwürfel
- 2 mittelgroße Zwiebel
- 60 g Greyerzer oder ähnlicher, würziger Bergkäse
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgendenschritten:

Schritt2

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln mit Salz und etwas Kümmel nur halb gar kochen, pellen, auskühlen lassen. (Geht auch gut am Vortag)

Schritt3

Die Kartoffeln grob raffen und mit dem Speck und den Zwiebeln vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt4

In heißes Butterschmalz geben, bei mittlerer Hitze appetitlich braun und kross braten, nur einmal wenden.

Schritt5

Die angebratenen Seite mit Scheiben von würzigem Bergkäse belegen.

Schritt6

Mit einem Topf.- oder Pfannendeckel abdecken, damit der Käse schön verlaufen kann, zu Ende braten.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Rösti pfannenweise / portionsweise herstellen und mit einem frischen, jahreszeitlichen Salat servieren.

Schritt9

Dazu passt ein gutes Glas Wein genau so, wie ein Glas Bier.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, für die ganze familie, kross, preiswert, regional, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweizer-kaeseroesti-herzhaft-mit-speck-und-bergkaese/>