

TRIBI'S KOCHSHOW



MENÜ

Gemüserösti mit Pilzrahmsauce und Raclette überbacken





ÜBER DAS GERICHT

Die Rösti ist ein flacher, in heisser Butter oder Fett in der Pfanne ausgebackener Fladen aus geriebenen Pellkartoffeln (Gschwelkti), die nur durch die in den Kartoffeln enthaltene Stärke gebunden werden. Auch ein Gemisch aus rohen und gekochten Kartoffeln kann verwendet werden. Es gibt sehr viele verschiedene Varianten der Rösti z.B Berner Rösti (mit Speck- und Schinkenwürfel) die Walliser Rösti (mit Tomaten und Raclette). Die Grenze zwischen der deutsch- und der französischsprachigen Schweiz wird scherzhaft-ironisch als Röstigraben bezeichnet. Unter «Romands» werden in der Umgangssprache auch Deutschschweizer als «Les Röschtis» bezeichnet.

Allergene: Laktose, Pilze, Zwiebeln. Knoblauch, Tomate

Hier geht es zum Kochvideo: https://www.youtube.com/watch?v=OeBmu1B_0AY

EINKAUFLISTE

Diese Einkaufsliste ist für die Rösti für vier Personen.

Was du bereits zu Hause haben solltest: Pfeffer, Salz, Sonnenblumenöl

Die Rösti

- Festkochende Kartoffeln z.B. Charlotte 800g
- Zucchetti 125g
- Karotte 125g
- Butter 50g
- Sonnenblumenöl 50g
- Salz& Pfeffer

Die Sauce

- Braune Champignons 200g
- Zwiebel 80g
- Knoblauch 1 Zehen
- Weisswein 1dl
- Vollrahm 6dl
- Schnittlauch 5g
- Flachblättrige Petersilie 2g
- Salz& Pfeffer je eine Prise
- Butter 50g

Die Garnitur

- Tomaten 1 stk.
- Raclette 200g



MATERIALLISTE

Diese Geräte oder Küchenwerkzeuge brauchst du zu Hause, um das Menü zu kochen.

- Messer und Schneidebrett
- Sparschäler
- Rösti Raffel
- Bratpfanne
- 1l Kochtopf

FRAGEN ODER ANREGUNGEN?

Melde dich bei: phillipp@treibhausluzern.ch