

Kartoffel-Quitten-Rösti

Zutaten

400 g Quitten
400 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Becher (1,8 dl/180 g) Rahm
Kräutermeersalz
Koriander, gemahlen
Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL Bratbutter/Butterschmalz

Zubereitung

Die Quitten mit einem trockenen Küchentuch abreiben und waschen. Die Früchte schälen. Die Kartoffeln ebenfalls schälen.

Die Quitten und die Kartoffeln mit der Röstiraffel/dem Gemüsehobel hobeln. Den Rahm unterrühren. Würzen.

Die Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Rösti zufügen und bei mittlerer Hitze langsam auf beiden Seiten knusprig braten.

Rezept aus:

Lukas Rosenblatt und Freddy Christandl: Quitten. Das Comeback einer vergessenen Frucht, Fona Verlag.
