Vergangene Woche gab’s Zürcher Geschnetzeltes. Zu diesem Gericht wird traditionell ein/e Rösti serviert. Wie versprochen kommt heute die passende Bastelanleitung für den Schweizer Kartoffelkuchen. Wobei: Es toben wahre Glaubenskriege darum, wie denn ein solcher/solches Rösti RICHTIG zu erzeugen sei. Ja, außerhalb der Eidgenossenschaft tobt zudem eine Debatte darüber, ob es der, die oder das Rösti heißt, oder ob man zwingend „Röschti“ sagen muss. Alles Beckmesserei: Es geht ums Gelingen und um den Geschmack. Und da haben sich über die Jahre ein paar Tipps angesammelt.

Die Kartoffeln und das Fett

Gebot Nummer 1 bei der Röschti-Herstellung: Nur Kartoffeln und Salz! Kein Ei! Und um Wilhelm Tells Willen keine Zwiebeln!!! Und schon könnte man in die Diskussion einsteigen, welche Sorte am besten geeignet ist, ob es eine eher mehlige Sorte sein sollte, ob es mit neuen Kartoffeln auch geht und so weiter. Mein Erfahrungswert: Leckere Röschti entstehen aus leckeren Kartoffeln. Punkt. Und da sind die Geschmäcker verschieden. Aus rein praktischen Gründen in Bezug aufs Raspeln sollte man zu eher größeren Knollen greifen. Ich persönlich bevorzuge die festkochende Arabella oder die Laura. Ein/e Röschti hat einen Idealdurchmesser von 16 Zentimeter, was pro Ding eine Menge von etwa 200 Gramm Raspeln erfordert. Als Beilage wird ein Röschti pro Nase gereicht. Aber: Es lohnt sich kaum, mit weniger als einem Kilo Kartoffeln anzufangen – aus denen würden nach Adam Riese fünf schöne, große Röschti.

Versuchsreihen zeigen, dass sich Röschti am besten in einer Fettmischung braten lassen. Ich nehme neutrales Pflanzenöl (Raps oder Sonnenblume) und lass darin jeweils einen Teelöffel Butterschmalz schmelzen. Olivenöl passt gar nicht, Butter wird nicht heiß genug, und (Schweine)Schmalz hat zu viel Eigengeschmack.

Das Werkzeug

Drei Geräte sind beim Röschti-Machen unverzichtbar: Die gute, alte Kastenreibe, eine gut beschichtete 18-Zentimeter-Pfanne und ein stabiler Pfannenwender. Die Kartoffeln werden geraspelt, nicht wie bei Reibekuchen (Kartoffelpuffer) gerieben, und das geht nun mal am besten auf einer Kastenreibe aus Edelstahl rostfrei, notfalls aber auch auf einer speziellen, großen Raspel. Nur so ist sichergestellt, dass jeder einzelne Raspel die richtige Stärke und Länge hat – auf beides kommt es an. Natürlich wird jeder/jede/jedes Röschti einzeln

gebraten, und zwar in einer nicht zu großen Pfanne. Empfehlenswert sind die mit einem Durchmesser von 18 Zentimeter. Es muss auch keine beschichtete sein; eine gut eingefahrene Gusseisenpfanne liefert eventuell sogar bessere Ergebnisse. Ganz wichtig ist der Pfannenwender, mit dem die Raspeln nach dem ersten Anbraten zusammengeschoben und angedrückt werden.

Die Vorbereitung

Nach vielen, vielen Experimenten, darunter etliche völlig fehlgeschlagene, habe ich mich auf die Seite derjenigen geschlagen, die Röschti aus vorgekochten und frischen Kartoffeln im Verhältnis 1:1 herstellen. Irgendwie hängt das mit der Stärke und der Bindung zusammen, habe ich gelesen. Also kochst du am Vortag(!) die Hälfte der Kartoffeln vor. Ich empfehle, die Kochzeit auf 18 Minuten zu begrenzen, weil die Dinger sonst – je nach Sorte – matschig werden und sich nicht mehr raspeln lassen. Je nach Größe der Knolle reichen auch schon 16 Minuten. Denk dran, das Kochwasser ordentlich zu salzen.

Die Herstellung

WICHTIG! Du darfst die Pellmänner und die ungekochten Kartoffeln erst ganz, ganz kurz vor dem Braten raspeln! Neulich habe ich Raspeln für ein/en Röschti stehenlassen, um ihn nach dem Essen nachzubraten – eine Katastrophe! Der Teig löst sich nicht von der Pfanne, das Ding wird außen schwarz und bleibt innen fast roh. Auch wenn mir die physikalisch-chemischen Zusammenhänge unklar geblieben sind – es hat mit der Stärke zu tun.

Du schälst am besten zuerst die ungekochten Kartoffeln und legst sie in einer mit Wasser gefüllten Schüssel ab. Dann pellst du die Kartoffeln vom Vortag. Wenn die alle enthäutet sind, beginnst du damit, diese mit der Kastenreibe in eine ausreichend große Schüssel zu raspeln. SOFORT anschließend raspelst du die rohen Kartoffeln dazu. Zwischendurch kannst du beide Sorten schon einmal mit den Händen vermischen. Zuletzt kommt relativ viel Salz dazu. Was heißt hier „relativ“? Bei einem Kilo Ausgangsmaterial wäre ein gestrichener Esslöffel wenig, zwei meistens zu viel. Leider kannst du nicht abschmecken, sondern musst dich auf dein Gefühl verlassen.

Am besten lässt du die Pfanne trocken auf Temperatur kommen. Stufe 6 dürfte an den meisten E-Herden richtig sein. Dann gibst du einen Schluck Öl hinein und lässt darin einen Teelöffel Butterschmalz zergehen. Das Fett muss heiß sein, also die vom Herd vorgegebene

Temperatur erreicht haben. Nun löffelst du die passende Menge Raspelmischung dort hinein und verteilst sie gleichmäßig in der Pfanne. Nach zehn, zwölf Sekunden beginnst du damit, die Raspeln mit dem Pfannenwender zu einem kreisrunden Kuchen, der in der Mitte etwas mehr als fingerdick sein sollte, zusammenzuschieben. Ist das Ding rund, drückst du es mit dem Werkzeug leicht an, sodass der/die/das Röschti bis auf die Ränder gleichmäßig dick ist. Apropos Ränder: Die gilt es nun zu beobachten. Es wird ja nun brutzeln und britzeln, aber auf der Oberseite passiert nichts oder wenig. Achte auf die Raspeln, die an den Rändern hervorlugen – wenn die ersten davon rehbraun werden, ist es an der Zeit, den/die/das Röschti loszurütteln. Also, die Pfanne leicht anzuheben und so zu rütteln, dass sich der Kartoffelkuchen frei im Fett bewegt.

Nun kann es vorkommen, dass der nicht will. Das kann zwei Gründe haben. Erstens: Die Unterseite ist noch nicht genug gebraten – dann musst du halt noch 30, 40 Sekunden warten. Zweitens: Die Mischung war zu feucht und klebrig – dann darfst du der/dem Röschti mit dem Pfannenwender beim Lösen helfen. Jetzt kommt zum Beobachten der Ränder noch das Riechen und Zuhören. Wenn die Unterseite nämlich fertig ist, dann wird auch das Zischeln aufhören, und außerdem riecht es nun intensiv nussig. Wenn du die Pfanne rüttelst, wirst du auch merken, dass das Ding nun einigermaßen fest ist. Um es zu wenden – und Röschti werden grundsätzlich nur EINMAL gewendet – nimmst du einen passenden Teller und lässt das Ding mit Hilfe des Pfannenwenders darauf gleiten. Halt den Teller anschließend mit zwei Händen und dreh ihn schwungvoll über der Pfanne um, sodass der/die/das Röschti flach hinein plumpst.

Auch diese Seite muss erst ein wenig brutzeln, damit sich der Kartoffelkeks vom Pfannenboden löst. Weil diese Seite aber wesentlich trockener ist, solltest du sie unter ständigem Pfannenrütteln braten. In dieser Phase darfst du den/die/das Röschti mit dem Pfannenwender anheben um nachzugucken, ob die Unterseite genauso schön braun und knusprig ist wie die Oberseite. Perfekt ist ein/e Berner Rösti, wenn die Außenseite kross und etwas dunkler als goldbraun ist und die Innenseite gar und weich. Um jeden Gast mit einem/einer Röschti gleichzeitig zu beglücken, kannst du die Dinger im Rohr warmhalten – am besten auf dem nackten Backblech bei maximal 50° und locker abgedeckt mit Alufolie.

Übrigens: Noch bei keinem Menschen dieser Erde sind Berner Röschti gleich beim ersten Mal gelungen. Es heißt hier: Üben, üben, üben. So nach dem dritten, vierten oder fünften Versuch

bekommst du ein Gefühl für die verschiedenen Stufen der Herstellung. Und wenn du einmal dein Erfolgsrezept gefunden hast, dann ändere es nie wieder.