



Original

## Elsässer Rösti nach klassischer Art



<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Elsass, Strasbourg
<b>Hersteller</b>	Traiteur-Manufaktur Kirm
<b>Produktart</b>	Convenience
<b>Gewicht</b>	120 g

### Aussprache

Röschti

Die von Hand hergestellten und knusprigen Rösti aus frischen Kartoffeln sind mit Petersilie, Schalotten und Gewürzen fein abgestimmt. Sie können als herzhaft-würzige Vorspeise, Hauptspeise oder als Snack gereicht werden. Dazu passt hervorragend ein Steak, Kräuterquark oder auch Apfelmus. Ein delikater und traditioneller Genuss!

### Unsere Empfehlung

Erwärmen Sie das Rösti am besten im Umluftherd auf dem Gitterrost etwa 10 Minuten lang bei 190°C. Alternativ auf dem Grill oder in der Pfanne ohne Fettzugabe beidseitig kross braten.