



Rösti mit Speck und Emmentaler

Herkunftsland	Frankreich
Region	Elsass, Strasbourg
Marke	Traiteur-Manufaktur Kirn
Produktart	Convenience, Rösti, Service-Theke
Gewicht	ca. 0,135 kg
Artikelnummer	1735038174



Rösti aus dem Elsass mit Speck und Emmentaler – Handwerkskunst in Perfektion

Seit 1904 fertigt die Familie Kirn ihre Rösti mit höchster Präzision und Leidenschaft. Diese besondere Variante wird mit herzhaftem Speck und feinstem Emmentaler Käse verfeinert, wodurch sie eine einzigartige, aromatische Note erhält. Die Kombination aus sorgfältig ausgewählten Kartoffeln, würzigem Speck und cremigem Emmentaler macht dieses Rösti zu einer wahren Delikatesse.

Vielseitig und köstlich

Das Rösti mit Speck und Emmentaler eignet sich hervorragend als delikate Beilage zu Züricher Geschnetzeltem oder als eigenständige Mahlzeit. Besonders verführerisch ist es in Kombination mit frischem Kräuterquark. Und für noch mehr Genuss lässt es sich perfekt als Grundlage für einen herzhaften Rösti-Burger verwenden – ein köstlicher Genuss für jede Gelegenheit!

Tradition aus dem Elsass – Handarbeit und Qualität

Kirn Rösti werden aus den besten Kartoffelsorten des Elsass hergestellt, die für ihr intensives Aroma und ihre besondere Qualität bekannt sind. In traditioneller Handarbeit grob geraspelt, erhalten die Rösti ihre unverwechselbare Knusprigkeit und bringen den vollen Geschmack der Kartoffeln zur Geltung. Die Verfeinerung mit Speck und Emmentaler Käse macht jedes Rösti zu einem besonderen Erlebnis.

Zubereitung

Für das perfekte Rösti-Erlebnis empfehlen wir, die Rösti im Umluftherd bei 190°C für ca. 10 Minuten zu erwärmen. Alternativ können sie in der Pfanne oder auf dem Grill ohne Fettzugabe knusprig gebraten werden.

Lassen Sie sich von unserem Genussbotschafter Manfred Müller inspirieren > Mehr Informationen finden Sie auf unserem [YouTube-Kanal](#)

Marken- & Gütesiegel

