



Schweizer Rösti mit Emmentaler Switzerland Premier Cru

4 Portionen

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 EL Sonnenblumen- oder Traubenkernöl
- 50 g Butter
- 200 g geriebener Emmentaler Switzerland Premier Cru
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Kartoffeln 15 Min. in Salzwasser kochen, 10 Min. stehen lassen, dann abgießen und abkühlen lassen. Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe reiben. Öl und Butter in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, geriebene Kartoffeln dazugeben und langsam anbraten, Kartoffeln dabei mehrmals mit einem Pfannenheber umdrehen. Kartoffeln mit Hilfe des Pfannenhebers oder eines Topfdeckels, (etwas kleiner als die Pfanne), in der Pfanne andrücken. Die Unterseite der Kartoffeln schön anbräunen lassen, dann mit Hilfe des Deckels wenden und wieder in die Pfanne gleiten lassen, so dass die andere Seite gebräunt wird. Wenn die Kartoffeln gar sind, auf einem feuerfesten Teller wenden, mit dem geriebenen Emmentaler bedecken und unter den Grill schieben, bis der Käse geschmolzen ist (ca. 3-5 Minuten).

Passt ausgezeichnet zu gegrilltem Fleisch und Salat.

Anton Wyss und sein junger Emmentaler, Gewinner des World Cheese Championship in Madison, Wisconsin (USA), in der Kategorie «Swiss Style», 1998 und 2004. Wyss' Käse reifen bei von Mühlenen 14 Monate lang zur Perfektion, bevor sie als Emmentaler Switzerland **Premier Cru** auf den Markt kommen.

