



Basler Rösti

Rezept von Walter Wyssen und André Karlen

Zutaten für zehn Personen

- 300 g Pouletbrust geschnetzelt
- 350 g Suppengemüse fein geschnetzelt
- 1500 g Rösti
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 25 g Leckerli-Gewürz (Rezept siehe unten)
- 60 g Frühlingszwiebelgrün



Zubereitung

Geschnetzelte Pouletbrust mit wenig Hühnerbouillonpaste blanchieren. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen, kalt abspülen und auf die Seite stellen.

Das fein geschnittene Suppengemüse in heissem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und auskühlen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Rösti und Gewürze beifügen. Gut anbraten, bis die Rösti Farbe angenommen hat. Das Pouletfleisch beifügen und nochmals anbraten.

3 bis 5 Minuten bevor die Rösti fertig ist, das Suppengemüse beifügen und mit dem Leckerli-Gewürz abschmecken. Mischen, mit Frühlingszwiebelgrün garnieren und heiss servieren.

Tipp

Wir empfehlen als Beilage einen frischen, fein gewürfelten Tomatensalat mit italienischem Dressing, Zwiebeln und Schnittlauch.

Rezept Leckerli-Gewürzmischung

Zutaten: 50g Wacholderbeeren, 8g Sternanis ganz, 155g Zimtpulver, 12g Schwarzer Pfeffer, 60g Koriander, 30g Anispulver, 20g Ingwerpulver

Zubereitung: Wacholder und Sternanis miteinander fein mixen, danach die restlichen Zutaten beifügen und nochmals kurz durchmischen.