



Rösti / Röschti, die; - (o.Pl.):

[Pl: Rös(ch)tinen oder Rös(ch)tenen]

Bratkartoffeln nach Schweizer Art, grob geraspelt, mit einer zusammenhängenden gelbbraunen Kruste.

[aus Duden: Wie sagt man in der Schweiz?

Wörterbuch der schweizerischen Besonderheiten, 1989]

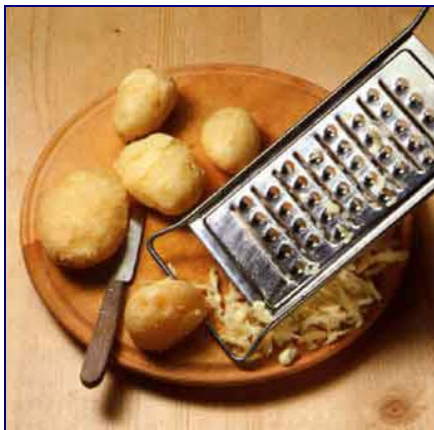
Die Rösti, das Schweizer Nationalgericht par Excellence

Auch wenn Politiker und Journalisten mit einem „Rösti-Graben“ die gelegentlich unterschiedlichen Haltungen der germanischen und romanischen Bevölkerung in der Schweiz erklären wollen, so ist dies aus kulinarischer Sicht ein absoluter Nonsens. Rösti verbindet uns Schweizer von St. Margrethen bis Genf und von Basel bis Chiasso stärker und länger, als jede politische Meinung.

Von den ‚prötlete Herdöpfel‘ zu den ‚Pommes de terre rôties‘

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden, wo sie seit 7000 v. Chr. gepflegt wurde, von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt. Erst um 1760 erkannte der französische Apotheker Antoine Augustin Parmentier den grossen Nährwert der Kartoffel. Der Durchbruch gelang mit einer List des Preussenkönigs Friedrich dem Grossen. Er liess Kartoffelfelder anlegen und diese von seinen Grenadieren zum Schein streng bewachen. Die Bauern schlichen nun nachts auf die Felder um nachzusehen, was es da so streng zu bewachen gäbe und stahlen korbweise Kartoffeln, um sie auf den eigenen Feldern anzubauen.

Nach einer alten Überlieferung soll der Glarner Söldner Jakob Strub zu Beginn des 18. Jahrhunderts Kartoffeln aus Irland in seine Heimat mitgebracht haben. In der Folge wurde sie auf unzählige Arten zubereitet. Die Rösti dürfte um die Mitte des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Landschaft entstanden sein. Die „prötlete Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise. Sie verbreiteten sich weiter südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo sie als „Pommes de terre rôties“ auch sprachlich den Sprung zu ihrem Namen „Rösti“ schafften. (Der Accent circonflexe auf dem o von rôtie ersetzt ein heute nicht mehr ausgesprochenes s). **Und so wurde aus dem welschen „rôtie“ die schweizerische „Rösti“**, welche als morgendliche Hauptmahlzeit den richtigen Boden für die tägliche Arbeit auf dem Bauernhof hergab. Der Siegeszug der Rösti setzte sich in allen Regionen der Eidgenossenschaft fort und wird bis heute bei reich und arm als chüstige Mahlzeit und als Beilage geschätzt.



Rösti –

Grundrezept für 4 Personen:

1 kg. geschwollte Kartoffeln (Pellkartoffeln) schälen, mit der Röstiraffel raffeln, mit Salz würzen. 3 - 4 Esslöffel Schweinefett in der Bratpfanne zergehen lassen. Die geraffelten Kartoffeln im heissen Fett bei kleiner Hitze goldgelb braten. Zu einem Kuchen formen, wenden und auf der andern Seite ebenfalls goldgelb braten.



Für Rösti werden auch rohe Kartoffeln verwendet. Meist hängt es davon ab, was im Haushalt gerade vorrätig ist. Die Bratzeit verlängert sich dabei jedoch wesentlich.

Rösti mit seinen vielen Varianten

Wie erwähnt, war die Rösti bei den Zürchern und Bernern Bauern vorerst ein währschaftes Frühstück. Die goldbraun gebratenen Kartoffeln wurden auf einer Platte mitten auf den Tisch gestellt und jeder stach sich mit dem Löffel auf seiner Seite davon ab. Der Löffel mit der Rösti wurde dann in der grossen Frühstückstasse mit hellem Milchkaffee getränkt und so der Genuss noch gesteigert. Heute wird die Rösti als Hauptmahlzeit oder als Beilage gegessen. Eines der bekanntesten Gerichte ist „Zürigschnätzlets mit Rösti“ (Geschnetzelttes nach Zürcher Art mit Rösti)

Jede Region hat ihre eigene Zubereitungsart für Rösti, wobei auch diese regionalen Rezepte von Koch zu Köchin abweichen. Während die **Berner** heute auf ihre Butterrösti mit Speckwürfelchen stolz sind, gibt es Quellen die meinen, dass die stattlichen Berner Bauernhäuser wohl kaum so prunkvoll aussehen würden, wenn seinerzeit die Knechte mit so feinen Zutaten verwöhnt worden wären. Oft wird der Röstikuchen mit Käse aus der jeweiligen Region überbacken: **Emmentaler Rösti**, **Urner Rösti**, **Walliser Rösti**. Mit fein geschnittenen Zwiebelringen sollen es die **Basler** lieben, mit fein gehackten Zwiebeln und Kümmel die **Zürcher**. Die **Glarner** mischen Schabzieger darunter und die **Tessiner** Speckwürfelchen und frischer Rosmarin. Die **Appenzeller** mögen sie vermischt mit gekochten Hörnli (kleinen Teigwaren), einer Hand voll Speckwürfelchen und überbacken den Kuchen mit ihrem rezenten Appenzellerkäse. Noch reichhaltiger ist das Rezept für die Winzerrösti die vermutlich dem **Waadtland** zuzuordnen ist: Den Röstikuchen mit angebratenen Specktranchen, Tomatenscheiben und Greyerzerkäse im Ofen kurz überbacken und mit einem Spiegelei servieren.

Die Varianten zur Rösti sind so reichhaltig, wie es die Fantasie der Köche und Köchinnen ist, welche sie braten. Dies gilt auch für die Rösti als Beilage, wobei sie dort den Geschmack des Hauptgerichtes unterstützen soll.

Rezept:

Patrick Steck, Restaurant Burestübli, 8143 Stallikon



„Gschnätzlets mit Röschi“

Zutaten für 4 Personen

„Gschnätzlets“

720 g geschnetzeltes Kalbfleisch
1,5 dl gebundene Bratensauce
1 dl Vollrahm
Öl, Bratcrème zum Anbraten
Salz, Pfeffer oder
Gewürzmischung für Fleisch

„Röschi“

1 kg Kartoffeln
50 g Butter
Salz, Pfeffer

Vorbereitung am Vortag

Kartoffeln im Salzwasser kochen und Wasser abschütten, auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung

Kartoffeln schälen und durch die grobe Röstiraffel reiben. Antihafbeschichtete Pfanne erhitzen, die Butter begeben und sofort danach die geraffelten Kartoffeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln beidseitig goldgelb braten und zu einem runden Kuchen formen.

Öl oder Bratcrème in der Pfanne erhitzen. Das geschnetzelte Kalbfleisch darin anbraten, würzen und mit die Bratensauce ablöschen. Kurz aufkochen und das Gericht mit Rahm nach Belieben verfeinern.

Rösti auf dem Teller anrichten, Geschnetzeltes dazugeben und mit einem Rahmtupfer garnieren.

Quelle:

Rösti, goldbraun und knusprig, SKK, Düringen;
Peter Bühler, Schweizer Spezialitäten, Albert Müller Verlag, Zürich, 1986;
Thomas Addor, Rösti Factory, Weltbild-Verlag, 1994;
Kochkunst und Tradition in der Schweiz, Verlag Neue Zürcher Zeitung, 1995
Stefan Stich, Schweizer Rösti, Edition Fona, 2003;
Marianne Kaltenbach, Aus Schweizer Küchen, Gräfe und Unzer Verlag, München, 2004;

Urs Peter
Sekretär Gastro Affoltern
www.gastro-affoltern.ch
4. Juli 2006