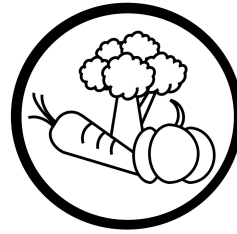


Gemüse Rösti mit Rotwein-Zwiebel



4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Rezept
mit Wein



Vegi



Glutenfrei



einfaches
Rezept

500g Kartoffeln

Kartoffeln waschen und im heissen Wasser garen.

300g rote Zwiebeln

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zusammen mit dem Rotwein, dem Balsamico und dem Zucker in einer Pfanne 30 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis die Flüssigkeit auf mindestens die Hälfte reduziert ist.

1dl Rotwein

½ dl Balsamico

2EL Zucker

2 Rüebl

½ Fenchel

½ rote Peperoni

Salz und Pfeffer

Rüebl, Fenchel und Peperoni mit der Rösti-Raffel fein hobeln. Abgekühlte, gegarte Kartoffeln mit Schale ebenfalls mit der Rösti-Raffel klein hobeln. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 EL Butter

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze anbraten. Die Menge kompakt zusammenschieben und die Hitze reduzieren. Immer wieder Butterstücke am Rand schmelzen lassen, nicht zu wenig, nicht zu viel. Die Rösti auf einen Teller stürzen.

Butter nach belieben

Die Rotweinzwiebeln kurz in derselben Bratpfanne erhitzen. Die Rösti darauf legen und die Zwiebeln bei schwacher Hitze einkochen lassen. Nochmals auf einen Teller stürzen, so dass die Zwiebeln oben sind, und heiss geniessen..

