

Röstigalletten

Für 25 Stück von 50 g und 6 cm Durchmesser



Variante mit rohen Kartoffeln

1 kg mehlig kochende Kartoffeln,
Typ B/C, geschält

2 Eier
40 g Mehl

Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver,
Streuwürze

Schweinefett oder Bratbutter

An der Röstiraffel reiben, in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser gut abspülen, um die Stärke zu entfernen. Auspressen und mit einem Küchentuch oder Haushaltspapier trocken tupfen. In eine Schüssel geben.

Beifügen.

Würzen, gut mischen.

Anhand einer Form mit Ausstosser (6 cm Durchmesser) Portionen von 50 g formen.

Die Galetten bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten zirka 5 Minuten goldbraun braten.

Variante mit gekochten Kartoffeln

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, Typ B/C



In der Schale während 15 – 20 Minuten kochen. Sie dürfen nicht ganz durch sein, damit sie beim Raffeln nicht zerfallen. Erkalten lassen, an der Röstiraffel reiben.

Das Rezept wie in Variante "roh" fertigstellen (Eier, Mehl, etc. beifügen).

Bemerkung:

Die Galetten können, fertig gebraten, sehr gut eingefroren werden. Bei Bedarf die Galetten gefroren oder aufgetaut auf ein Backblech legen und im auf 180 – 200°C vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Für optimale Knusprigkeit zusätzlich ein Gitter auf das Blech legen und die Galetten darauf setzen.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » finden Sie auf www.grangeneuve.ch/beratung-expertisen
Rezept "Über den Tellerrand" – Ausgabe Nr. 48 – Oktober 2018.