

Rösti braten in der Multifunktionspfanne

Für 10 Portionen

Zutaten	Menge	Einheit
Rösti-Masse frisch	Pro Charge ca. 3	kg
Pflanzenöl	0.1	l
Bratbutter	0.1	l

Wichtige Schritte vor dem Start

1. Der Apparat muss richtig gereinigt sein. Reiben Sie den Pfannenboden vor dem Aufheizen mit Essig aus.
2. Heizen Sie auf die richtige Temperatur, mindestens 220°C und bringen Sie erst nach dem Erreichen der Temperatur den Fettstoff ein (Ihre Sicherheit!)
3. Überfüllen Sie nicht ihre Pfanne, Sie können nur auf dem Pfannenboden braten! Sollten Sie ein Convenience Produkt verwenden, kontrollieren Sie, dass die Rösti-Masse nicht zu feucht ist.

Zubereitung

1. Gereinigten Apparat einschalten und auf die richtige Temperatur bringen (mindestens 220°C)
2. Fettstoff einbringen und verteilen
3. Rösti-Masse in die Pfanne geben und über die ganze Fläche verteilen. Wichtig nicht auf dem Pfannenboden rühren!
4. Von einer Seite gut anbraten und dann umkehren
5. Nach dem Umkehren die Rösti wieder in Form bringen und von der anderen Seite braten
6. Nach dem Braten, fertige Rösti entnehmen und servieren

Benutzen Sie dasselbe Vorgehen für alle anderen stärkehaltigen Produkte, wie zum Beispiel Spätzle, Knöpfli, Schupfnudeln, Brat- oder Lyoner Kartoffeln. Bitte würzen Sie diese Produkte nicht in der Pfanne, sondern ausserhalb. Meistens werden Gewürzmischungen verwendet, welche die hohen Temperaturen nicht vertragen und verbrennen. Dadurch kann es passieren, dass Ihr Produkt bitter wird.

Dirk Neumerkel
 Corporate Executive Chef
 Küchenchef-Instruktor
 ELRO-Werke AG
demokueche@elro.ch

