

Himmel und Erde - Rösti mit geschmorten Äpfeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Kartoffeln
- 1 EL Kartoffelstärke
- 1 Prise Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl
- 2 Zwiebeln
- 4 (bevorzugt Holsteiner Cox) Äpfel
- 2 Zweige frischer Majoran
- 1,5 EL Apfel-Balsamessig
- etwas Ahornsirup
- 100 g Nüsse
- frische Petersilie

Kartoffeln schälen und auf einer Küchenreibe in nicht zu kleine Späne hobeln. Die Flüssigkeit aus der Kartoffelmasse drücken. Anschließend mit Kartoffelstärke vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse darin verteilen. Die Unterseite anbraten, dann wenden und die andere Seite anbraten. Hitze reduzieren und die Rösti goldbraun fertig braten. Das dauert etwa 6-8 Minuten pro Seite. Wer mag, kann die Masse auch teilen und mehrere kleine Rösti zubereiten.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Dabei mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln glasig schmoren. Äpfel säubern, entkernen und mit Schale in Spalten schneiden. Anschließend leicht salzen und etwas ziehen lassen. In die Pfanne geben und mit den Zwiebeln einige Minuten schmoren. Sie sollten noch Biss haben und die Form behalten. Zwiebeln und Äpfel mit etwas Essig, Ahornsirup und gehackten Majoran-Blättern würzen.

Die Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne) hacken.

Rösti in Stücke teilen, auf Teller legen und mit den Nüssen bestreuen. Die Apfel-Zwiebelmischung darauflegen. Mit Petersilie bestreut dekorieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 13.11.2022

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen