

## Kochen

Rezept von Eberhard Braun aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 13.04.2026

### Gefüllte Rösti mit Schinken und Käse und Salat mit Kartoffel-Vinaigrette

Für 4 Personen

#### Zutaten

1 kg Kartoffeln, festkochend oder vorwiegend festkochend  
200 g Zwiebeln  
etwas Salz  
2 Eier (Größe M)  
etwas Pfeffer  
etwas Muskatnuss  
8 Scheiben Käse (z.B. Emmentaler)  
8 Scheiben Schinken, fein geschnitten  
etwas Öl zum Braten  
60 ml Weißweinessig  
160 ml Gemüsebrühe  
1 TL Zucker, nach Belieben  
1 TL Senf  
4 EL Öl (z. B. Rapsöl, Traubenkernöl)  
400 g Salat, z. B. Endivie oder Lollo Rosso

#### Außerdem

Kräuter, nach Belieben (z.B. Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie)

#### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, abbrausen und grob raspeln. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
  2. Die Hälfte der Zwiebelwürfel mit den Kartoffeln und 1 TL Salz vermischen. In einem feinmaschigen Sieb 15 Minuten ziehen lassen. Dann sehr gründlich ausdrücken.
  3. Die ausgedrückte Kartoffelflüssigkeit in einen Topf gießen. Diese wird fürs Dressing gebraucht (**wichtig**: Dabei soll die am Boden haftende, verbleibende Kartoffelstärke für die Rösti verwendet werden, also in der Schüssel zurückbleiben).
  4. Die gut ausgedrückten Kartoffelraspel zur Kartoffelstärke geben. Eier zugeben und gut vermischen. Mit Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.
  5. Die Kartoffelmasse auf ein geöltes Backpapier circa 0,5 cm hoch verstreichen (wie eine Pizza) und gut andrücken. Darauf Käse- und Schinkenscheiben legen. Dabei die Ränder 3 cm freilassen.
  6. Nun die Hälfte der Kartoffelmasse, mithilfe des Backpapiers genau mittig überklappen, sodass eine geschlossene Fläche entsteht. Mit einem Teigschaber oder den Fingern einen kompakten Rösti formen.
  7. Rösti in einer gut geölten Pfanne bei mittlerer Temperatur langsam braten. Nach ca. 10 Minuten wenden und fertig braten. Mit der anderen Hälfte der Kartoffelmasse ebenso verfahren.
  8. **Für den Salat** den Salatkopf putzen, abbrausen, trocknen und zerkleinern.
  9. Die Kartoffelflüssigkeit in einem Topf mit den restlichen Zwiebelwürfeln, Essig, Gemüsebrühe, etwas Zucker und Pfeffer etwa 3-4 Minuten kochen. 10 Minuten abkühlen lassen. Mit Senf, Öl und nach Belieben frischen, gehackten Kräutern verfeinern.
  10. Das lauwarme oder abgekühlte Dressing mit Salat vermengen und abschmecken.
  11. Rösti aus der Pfanne nehmen, evtl. in Portionen teilen und mit dem Salat servieren.
- Tipp:** Wer möchte, gibt statt Zucker 1 EL Preiselbeeren in das Dressing oder serviert diese zum Rösti. Dressing mit geschnittenen Kräutern verfeinern. Nach Wunsch eine aufgeschnittene Knoblauchzehe im Kochsud des Dressings mitkochen. Dann entfernen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-gefuellte-roesti-mit-schinken-und-kaese-und-salat-mit-kartoffel-vinaigrette-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.