



Basler Rösti

Wer hat die Basler Rösti erfunden?

Die Basler Rösti wurde im Auftrag des Stadtmarketings für den Schweizer Bundesfeier-Auftritt in 2003 in Berlin entwickelt. Kreiert wurde das Gericht von den beiden Küchenchefs André Karlen (Hilton) und Walter Wyssen (Radisson SAS).

Was ist die Basler Rösti?

Die Basler Rösti enthält unter anderem Pouletgeschnetzeltes, Suppengemüse und Leckerli-Gewürz. Eine interessante Kombination...

Wie wird Basler Rösti serviert?

Wir empfehlen als Beilage einen frischen, fein gewürfelten Tomatensalat mit italienischem Dressing, Zwiebeln und Schnittlauch.

Rezept für zehn Personen

300g Pouletbrust geschnetzelt

Mit wenig Hühnerbouillonpaste blanchieren.

Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen, kalt abspülen und auf die Seite stellen.

350g Suppengemüse fein geschnitten

In heissem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und auskühlen lassen.

1500g Rösti, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprika

Öl in einer Pfanne erhitzen, Rösti und Gewürze beifügen.

Gut anbraten, bis die Rösti Farbe angenommen hat.

Das Pouletfleisch beifügen und nochmals anbraten.

25g Leckerli-Gewürz (Rezept siehe unten)

3 bis 5 Minuten bevor die Rösti fertig ist, das Suppengemüse beifügen. Mit dem Leckerli-Gewürz abschmecken.



60g Frühlingszwiebelgrün

Mischen, mit Frühlingszwiebelgrün garnieren und heiss servieren.

Leckerli-Gewürzmischung

Zutaten

155g Zimtpulver, 60g Koriander, 50g Wacholderbeeren, 30g Anispulver,
20g Ingwerpulver, 12g Schwarzer Pfeffer, 6g Sternanis

Zubereitung

Wacholder und Sternanis miteinander fein mixen, danach die restlichen
Zutaten beifügen und nochmals kurz durchmixen.

Verwendung

An einem dunklen Ort in einem geschlossenen Geschirr lagern. Passt gut zu
Rindfleisch, Basler Rösti und Weihnachtsgebäck.