



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Kräuterdip

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, eine Reibe, eine große Schüssel, eine Messer, eine Schneidebrett, eine Käseibe sowie eine Pfanne bereit. Und in ca. 20 min gibt´s schon lecker Essen!

Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber rubbeln und mit einer Reibe in eine große Schüssel hinein reiben. **Zwiebel** schälen, kurz unters kalte Wasser (=weniger Tränen) und auch klein reiben. Alles mit ordentlich Salz und Pfeffer vermischen. In einer mittelgroßen Pfanne großzügig Öl auf mittlerer Hitze erhitzen und die Kartoffel-Zwiebel-Mischung hineingeben (Bei der 2P-Tüte: Die Hälfte, da 2 Röstis gebraten werden) und langsam ausbraten. Nach ca. 6-7 Min wenden und nochmal ca. 5 Min ausbraten. Der Rösti ist fertig, wenn er auf beiden Seiten schön braun ist. **Knoblauch** schälen und klitzeklein schneiden, bzw. pressen. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schnippeln, $\frac{3}{4}$ davon zusammen mit dem Knoblauch in den **Sauerrahm** geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken.

Den Rösti auf den Teller platzieren, ordentlich Kräuterdip in die Mitte geben und mit dem **Räucherlachs** und dem restlichen Schnittlauch und geriebenem **Parmesan** garnieren (Man könnte versuchen den Lachs als eine Art Rose, also in sich gedreht und sich nach oben streckend zu platzieren. Flach draufpflatschen sieht nicht so gut aus. Schmeckt aber trotzdem:) Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.