

Erdäpfel-Kürbisrösti mit Kürbisgemüse

Für 4 Personen

Zutaten für die Rösti:

300 g Kartoffel geschält
200 g Hokkaidokürbis geschält und entkernt
1 Ei
1 EL Mehl Glatt
1 EL gehackte Kürbiskerne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Knoblauch fein gehackt
Butterschmalz zum Braten

Für das Rahmkürbisgemüse:

600 g Muskatkürbis
100 g Zwiebel fein gehackt
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe fein gehackt
100 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
1 TL Gölles Apfelessig
Salz, Pfeffer, Kümmel ganz, Lorbeerblatt
Frischer Majoran
Zitronenzesten

Zubereitung:

Für das Kürbisgemüse den Kürbis schälen, entkernen und in 1x1cm große Würfel schneiden. In einem Topf Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl kurz anschwitzen. Den Kürbis begeben und mit Gemüsefond, Sahne und Essig ablöschen. Alle Gewürze begeben und 10-15 Minuten köcheln lassen. Eventuell mit 1 EL Wasser und 1 TL Maizena binden.

Für die Rösti die Kartoffeln und den Kürbis mit einer Reibe grob in eine Schüssel reiben. Dann Ei, Mehl, gehackte Kürbiskerne und die anderen Zutaten und Gewürze begeben. Alles verrühren und in einer beschichteten Pfanne mit Butterschmalz kleine Rösti goldgelb braten.



*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at