

## Gefüllte Rösti

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

	Bratbutter zum Braten
400 g	Hackfleisch (Rind, Schwein und Kalb)
1 TL	Paprika
1 TL	Salz
	Pfeffer (wenig)
800 g	Kartoffeln (fest kochende Sorte vom Vortag)
0.5 EL	Rosmarin
1.5 dl	Milch
2	Eier



### Zubereitung:

#### 1. Rösti:

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hackfleisch portionenweise anbraten, herausnehmen und würzen.

Kartoffeln an der Röstiraffel reiben und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Wenig Bratbutter in derselben Bratpfanne wie das Hackfleisch warm werden lassen. Die Hälfte der Kartoffeln darin verteilen. Hackfleisch daraufgeben, dabei ringsum einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Mit den restlichen Kartoffeln bedecken und zu einem Kuchen formen.

Für den Guss die Milch, die Eier und einen viertel Teelöffel Salz gut verrühren, über die Rösti giessen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze offen braten. Die Rösti auf eine Platte stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben und die Rösti in die Pfanne zurückgleiten lassen. Ca. 15 Minuten offen fertig braten.