

Betty Bossi



Potato Grater

Instructions and recipes
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten



Clever ideas for clever cooks



Potato Grater

Coarse grater for raw potatoes

Grobe Reibe für rohe Kartoffeln

Une grosse râpe pour pommes de terre crues

Rallador grueso para patatas crudas

Grattugia grossa per patate crude

Grove rasp voor rauwe aardappelen

Potato Grater

Coarse grater for raw potatoes

Want to quickly grate a few raw potatoes to make Swiss style Rösti or some hash browns? With the innovative new Betty Bossi Potato Grater, you can create lovely long potato shavings in an instant. Your kitchen and hands are kept clean and safely protected from the grater.

- Whip up Swiss style Rösti potatoes or hash browns, made with raw potatoes – no cooking necessary
- A great time saver that grates raw potatoes with no mess
- Twisting instead of shaving – so much easier
- Enclosed processing of the potatoes makes for safe grating – band aid free
- Dishwasher safe

Suitable for: potatoes kohlrabi, cucumbers and zucchini

Potato Grater

Grobe Reibe für rohe Kartoffeln

Schnell ein paar rohe Kartoffeln für eine spontane Rösti oder Hash Browns reiben? Mit der neuartigen Kartoffel-Reibe "Potato Grater" von Betty Bossi entstehen buchstäblich im Handumdrehen schöne, lange Kartoffelraspeln. Umgebung und Finger bleiben sauber und sind sicher vor der Reibe geschützt.

- Spontane Rösti oder Hash Browns ohne Vorkochen von Kartoffeln
- Schnell und sauber rohe Kartoffeln reiben
- Kräftesparendes Arbeiten durch Drehen
- Sicher reiben, keine Verletzungsgefahr
- Spülmaschinengeeignet

Geeignet für: Kartoffeln, Kohlrabi, Gurken und Zucchini

WARNING

Do not use scouring agents or steel wool to clean the Potato Grater as this may damage the surface. The Potato Grater is dishwasher safe. If you choose to hand wash, do so in a mild soap solution with warm water.

Potato Grater

Une grosse râpe pour pommes de terre crues

Râper rapidement quelques pommes de terre crues pour faire des rösti ou des galettes de pommes de terre à l'improviste ? Grâce à la râpe à pommes de terre innovante « Potato Grater » de Betty Bossi, on obtient littéralement de magnifiques et longs copeaux de pommes de terre en un clin d'œil. Le plan de travail et vos doigts restent propres et n'ont pas à craindre la râpe.

- Préparer des rösti ou des galettes de pommes de terre de manière spontanée sans précuire les pommes de terre
- Râper des pommes de terre rapidement et proprement
- Économiser ses forces en tournant
- Râper en toute sécurité, aucun risque de blessure
- Lave-vaisselle autorisé

Convient pour: les pommes de terre, le chou-rave, les concombres et les courgettes

Potato Grater

Rallador grueso para patatas crudas

¿Cómo rallar de forma rápida unas patatas crudas para improvisar un rösti de patata o unas tortitas estilo hash brown? El innovador rallador de patata "Potato Grater" de Betty Bossi permite obtener patata rallada en tiras largas y uniformes en un abrir y cerrar de ojos. Ayuda a mantener la superficie de trabajo y los dedos limpios, además de protegidos del rallador.

- Ideal para preparar recetas con patata rallada sin necesidad de cocinarla previamente, ya sea para improvisar un rösti de patata o unas tortitas estilo hash brown
- Permite rallar patatas crudas con rapidez y sin ensuciar
- Permite rallar sin esfuerzo gracias al sistema de giro
- Permite rallar de forma segura y sin riesgo de cortes
- Apto para lavavajillas

Apto para: patatas, col, pepino y calabacín



Potato Grater

Grattugia grossa per patate crude

Desiderate grattugiare velocemente le patate crude per preparare un rösti improvvisato o delle hash browns? Con la nuova grattugia per patate «Potato Grater» di Betty Bossi otterrete in un batter d'occhio delle graziose e lunghe striscioline. Le dita e la zona di lavoro restano pulite e protette dalla grattugia.

- Rösti veloce o hash browns senza prima dover cuocere le patate
- Grattugiare le patate crude velocemente e senza sporcare
- Ruotare la grattugia senza fare fatica
- Grattugiare in sicurezza, senza rischio di lesioni
- Lavabile in lavastoviglie

Adatto per: patate, cavolo rapa, cetrioli e zucchine

Potato Grater

Grove rasp voor rauwe aardappelen

Snel wat rauwe aardappelen voor rösti of gebakken aardappelen raspen? Dankzij de nieuwe soort aardappelrasp "Potato Grater" van Betty Bossi ontstaan er letterlijk mooie, lange stukjes geraspte aardappel. Omgeving en vingers blijven schoon en worden veilig beschermd tegen de rasp.

- Spontaan rösti of gebakken aardappelen maken zonder de aardappelen voor te hoeven koken
- Snel en schoon rauwe aardappelen raspen
- Energiebesparend werk door te draaien
- Veilig raspen, geen risico op letsels
- Vaatwasmachinebestendig

Geslacht voor: aardappelen, koolrabi, komkommer en courgette



Step by step

EN

Prior to first use

Remove all packaging parts and clean the product according to the cleaning instructions.

Instructions

1. Place a raw potato in the white cup (bottom part) and press it down. The potato must be firmly placed down on the spikes (image 1).
 2. Place the grater lid (upper part) on the cup, and turn it clockwise to grate the potato (image 2).
 3. Remove the grater lid and place the grated potato in a bowl. Remove any leftover potato from the cup and repeat the process.
-

Cleaning

Dishwasher safe. Do not use harsh detergents or steel wool to clean the product.

Chef's note

- Cut the tip of the potato for a better hold on the spikes.
- For very small potatoes, place a couple at time in the cup and grate them without placing on the spikes.
- Finely chop any pieces of potato that are left on the bottom of the cup and mix it with the raw grated potato.
- The safest way to turn a Swiss style Röstli is using a lid, large dish or plate.

1



2



3



4



Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie das Produkt gemäß Reinigungshinweis.

Gebrauchsanleitung

1. Rohe Kartoffel in den weißen Becher stellen und fest drücken. Kartoffel muss fest auf den Haltedornen stecken (Bild 1).
 2. Reibeinsatz aufsetzen, mit Druck im Uhrzeigersinn drehen und Kartoffel reiben (Bild 2).
 3. Reibeinsatz entnehmen, geraffelte Kartoffel in eine Schüssel geben. Kartoffelresten aus dem Becher entfernen, Vorgang wiederholen.
-

Reinigung

Spülmaschinengeeignet. Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Tipps

- Rösti und Hash Browns können auch aus ungeschälten Kartoffeln hergestellt werden.
- Für einen noch besseren Halt auf den Haltedornen Kartoffel flach anschneiden.
- Bei sehr kleinen Kartoffeln ein paar in den Becher geben, nicht auf die Haltedornen stecken, raffeln.
- Kartoffelresten aus dem Becher klein schneiden, unter die rohen, geraffelten Kartoffeln mischen.
- Sicheres Wenden der Rösti gelingt am besten mit einem Wendedeckel oder mit einer großen Platte oder einem großen Teller.

Avant la première utilisation

Retirez l'appareil de son emballage et nettoyez-le en suivant les consignes d'entretien.

Mode d'emploi

1. Placer la pomme de terre crue dans le récipient blanc et appuyer fermement. La pomme de terre doit tenir sur le support (image 1).
 2. Poser le tambour râpe, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre en appuyant et râper la pomme de terre (image 2).
 3. Retirer le tambour râpe, mettre les copeaux de pomme de terre dans un saladier. Enlever les résidus de pomme de terre du récipient, répéter l'opération.
-

Nettoyage

Va au lave-vaisselle Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergeant puissant ou de laine d'acier.

Conseils

- Il est aussi possible de prendre des pommes de terre avec leur peau pour faire des rösti ou des galettes de pommes de terre.
- Pour que la pomme de terre tienne encore mieux sur le support, la couper à la base.
- Si les pommes de terres sont très petites, en mettre quelques-unes dans le récipient, ne pas les fixer sur le support et râper.
- Couper finement les morceaux de pommes de terre restés dans le récipient, mélanger avec les pommes de terres crues râpées.
- Pour retourner les röstis plus facilement, utiliser un couvercle «Retourne-moi» ou retourner à l'aide d'un grand plateau ou d'une grande assiette.

Step by step

ES

Antes del primer uso

Retirar todos los materiales de embalaje y lavar el producto según las instrucciones.

Uso

1. Colocar la patata en el recipiente blanco y presionar con fuerza. La patata debe quedar bien ensartada en la varilla de sujeción (imagen 1).
 2. Colocar el inserto del rallador, girar haciendo presión en el sentido de las agujas del reloj y rallar la patata (imagen 2).
 3. Extraer el inserto del rallador y colocar la patata rallada en una fuente. Retirar los restos de patata que hayan quedado en el recipiente y repetir el proceso.
-

Limpieza

Apto para lavavajillas. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajo.

Consejos

- El rösti de patata o las tortitas estilo hash brown también se pueden preparar con patatas sin pelar.
- Para que la patata quede mejor ensartada en la varilla de sujeción, se le puede cortar la base.
- Si las patatas son muy pequeñas, se colocan dos en el recipiente (sin ensartarlas) y se rallan.
- Cortar en trozos pequeños los restos de patata que hayan quedado en el recipiente y mezclarlos con la patata cruda rallada.
- Para darle bien la vuelta al rösti, es recomendable usar una tapa, una bandeja o un plato grande.

1



2



3



4



Prima del primo utilizzo

Rimuovete l'imballaggio in ogni sua parte e pulite il prodotto secondo le istruzioni.

Istruzioni per l'uso

1. Inserire la patata cruda nel bicchiere bianco e pressare con forza. La patata deve agganciarsi saldamente ai denti di supporto (immagine 1).
 2. Inserire l'insero per grattugiare, ruotare in senso orario esercitando pressione e grattugiare la patata (immagine 2).
 3. Rimuovere l'insero, mettere la patata grattugiata in una ciotola. Togliere i resti dal bicchiere e ripetere l'operazione.
-

Pulizia

Lavabile in lavastoviglie. Non utilizzare strumenti abrasivi, detersivi aggressivi o lana d'acciaio.

Suggerimenti

- È possibile cucinare rösti o hash browns anche senza sbucciare le patate.
- Per far aderire ancora meglio la patata ai denti di supporto, tagliarla in pezzi piatti.
- In caso di patate molto piccole, inserirne più di una nel bicchiere e grattugiare senza che si aggancino ai denti di supporto.
- Tagliare finemente i resti della patata rimasti nel bicchiere e mischiarli insieme alle patate crude grattugiate.
- Per girare il rösti in sicurezza, è sufficiente affidarsi al coperchio girafrittata oppure a una placca o a un piatto di grandi dimensioni.

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reinig het product conform de instructies.

Gebruiksaanwijzing

1. Doe de rauwe aardappel in de witte beker en druk die stevig aan. Aardappel moet stevig op de doornen worden gestoken (afb. 1).
 2. Plaats het raspinzetstuk, draai met wat druk met de klok mee en rasp de aardappel (afb. 2).
 3. Verwijder het raspinzetstuk en leg de gebakken aardappelen in een kom. Verwijder de aardappelresten uit de beker, herhaal het proces.
-

Schoonmaken

Vaatwasmachinebestendig. Gebruik geen schuurmiddelen, sterke reinigingsmiddelen of roestvrijstalen spons.

Tips

- Rösti en gebakken aardappelen kunnen ook van ongeschilde aardappelen worden gemaakt.
- Snijd de aardappel plat voor een nog betere grip op de doornen.
- In geval van zeer kleine aardappelen: stop er een paar in de beker, steek ze niet op de doornen, rasp ze.
- Snijd de aardappelresten uit de beker klein, meng ze met de rauwe, geraspte aardappelen.
- De rösti kunnen het beste en op een veilige manier worden gedraaid met een omkeerbaar deksel, met een grote plaat of met een groot bord.



Hash browns

Preparation: approx. 30 min. | Makes 10

-
- | | |
|---------------|---|
| 1 kg | Waxy potatoes
(2 lbs Yukon Gold potatoes) |
| 1 | Onion (Sweet) |
| 2 tbsp | Flour (all-purpose) |
| 2 | Eggs |
| 1¼ tsp | Salt |
| ¼ tsp | Pepper |
-
- | | |
|---------------|---|
| 2 tbsp | Clarified butter/Ghee,
for frying |
|---------------|---|

1. Peel the potatoes and onions and grate using the Potato Grater. Place grated Potatoes into a bowl. Mix in the flour and eggs and season.
2. Heat up the clarified butter or Ghee in a large non-stick frying pan. Add the mix to the pan in 1 tbsp portions. Fry hash browns for around seven min. on each side, then remove them.

Goes well with: herb quark or sour cream and mixed salad.

Oven-baked Swiss style Röstli au gratin

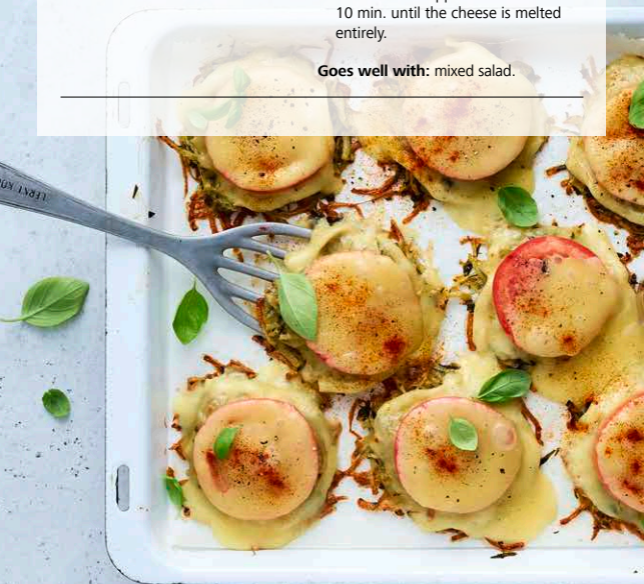
Preparation time: approx. 20 minutes + Baking: approx. 45 minutes
Side serves 4

1 kg Waxy potatoes
(2 lbs Yukon Gold potatoes)
2 tbsps Parsley
40 g Melted butter
(approx. 1.54 oz)
1 tsp Salt
Pepper, to taste

2 Tomatoes
8 Slices of cheese

1. Preheat oven to 200 °C / 400 °F. Peel potatoes and grate into a bowl using the Potato Grater. Finely chop the parsley, mix with the butter, then add to the bowl with potatoes and season.
2. Line a baking sheet with parchment paper. Divide the potato mix into 8 portions, placing them on the baking sheet. Shape the portions into loose patties. Flatten slightly.
3. **Baking:** approx. 35 min. in center of oven.
4. Cut the tomatoes into eight slices. Remove the oven-baked Swiss style Röstli, add a slice of tomato and a slice of cheese on each patty, and bake for approx. another 10 min. until the cheese is melted entirely.

Goes well with: mixed salad.



Classic Swiss style Rösti

Preparation: approx. 45 min. | Side serves 4

1 kg **Waxy potatoes**
(2 lbs Yukon Gold potatoes)

1 tsp **Salt**
Pepper, to taste

2 tbsp **Clarified butter/Ghee**,
for frying

1. Peel potatoes and grate using the Potato Grater. Place grated potatoes into a bowl and season.

2. Heat up the clarified butter or Ghee in a large non-stick frying pan.

Add the grated potatoes and fry for around 5 min., stirring occasionally. Shape the potato mix in the frying pan into a flat cake, the same size as the frying pan.

Cover and fry on medium heat for around 15 min. until golden brown.

To flip the Rösti, place a flat plate, about the same size as the pan, on top of the potatoes.

Press the plate firmly onto the frying pan, and then carefully flip the pan.

Set the Rösti on the plate aside, ensure that the brown side is facing upwards.

Add a little bit of Ghee or butter to the pan, then slide the Rösti back into the frying pan, to brown the other side of the Rösti. Fry uncovered for around 15 min. until cooked and slightly browned.

Goes well with: Zurich-style veal stew, stir-fry chicken with mushroom cream sauce.



Swiss style Rösti with ham

Preparation: approx. 45 min. | Side serves 4

- 1 kg** Waxy potatoes
(2 lbs Yukon Gold potatoes)
- 1 tbsp** Chives
- 1 tbsp** Flat-leaf parsley (Italian)
- 150 g** Diced ham (approx. 5 oz)
- ½ tsp** Salt
- Pepper**, to taste

- 2 tbsp** Clarified butter/Ghee,
for frying

1. Peel potatoes and grate using the Potato Grater. Place grated potatoes and diced ham into a bowl. Finely chop the parsley and chives, add to bowl and season.
2. Heat up the clarified butter or Ghee in a large non-stick frying pan. Add the potato mix and fry for around 5 min., stirring occasionally. Shape the potato mix in the frying pan into a flat cake, the same size as the frying pan. Cover and fry on medium heat for around 15 min. until golden brown. To flip the Rösti, place a flat plate, about the same size as the pan, on top of the potatoes. Press the plate firmly onto the frying pan, and then carefully flip the pan. Set the Rösti on the plate aside, ensure that the brown side is facing upwards. Add a little bit of Ghee or butter to the pan, then slide the Rösti back into the frying pan, to brown the other side of the Rösti. Fry uncovered for around 15 min. until cooked and slightly browned.

Goes well with: green salad.

DE

Hash-Browns (S. 10)

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.
Ergibt 10 Stück

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2 EL Mehl
2 Eier
1¼ TL Salz
¼ TL Pfeffer

2 EL Butterschmalz

1. Kartoffeln und Zwiebel schälen, mit dem Potato Grater in eine Schüssel raffeln. Mehl und Eier darunter mischen, würzen.
2. Butterschmalz in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Je 1 EL Masse portionenweise in die Pfanne geben. Hash-Browns beidseitig je ca. 7 Min. braten, herausnehmen.

Dazu passen: Kräuterquark und Salat.

Überbackenen Ofen-Rösti (S. 11)

Vor- und Zubereitung: 20 Min.
Backen: 45 Min.
Beilage für 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln
2 EL Petersilie
40 g flüssige Butter
1 TL Salz
wenig Pfeffer

2 Tomaten
8 Scheiben Käse (e.g. Raclette)

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln schälen, dem Potato Grater in eine Schüssel raffeln. Petersilie fein schneiden, mit der Butter darunter mischen, würzen.
2. Kartoffelmasse in 8 Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, etwas flach drücken.
3. **Backen:** ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens.
4. Tomaten in 8 Scheiben schneiden. Ofen-Rösti herausnehmen, je eine Scheiben Tomate und Käse darauflegen, ca. 10 Min. fertig backen.

Dazu passt: gemischter Salat.

Rösti (S. 12)

Vor- und Zubereitung: ca. 45 Min.
Beilage für 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln
1 TL Salz
wenig Pfeffer

2 EL Butterschmalz

1. Kartoffeln schälen, mit dem Potato Grater in eine Schüssel raffeln, würzen.
2. Butterschmalz in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten, zu einer Rösti formen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf einen Teller stürzen, in die Pfanne zurückgleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.

Dazu passt: Kalbsgeschnetzeltes.

Rösti mit Schinken (S. 13)

Vor- und Zubereitung: ca. 45 Min.
Beilage für 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln
1 EL Schnittlauch
1 EL glattblättrige Petersilie
150 g Schinkenwürfelchen
½ TL Salz
wenig Pfeffer

2 EL Butterschmalz

1. Kartoffeln schälen, mit dem Potato Grater in eine Schüssel raffeln. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden, mit den Schinkenwürfelchen darunter mischen, würzen.
2. Butterschmalz in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffelmasse begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten, zu einer Rösti formen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf einen Teller stürzen, in die Pfanne zurückgleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.

Dazu passt: Salat.

Galette de pommes de terre

(p. 10)

Préparation et cuisson : 30 minutes
Pour 10 pièces

1 kg de pommes de terre à chair ferme
1 oignon
2 c.s. de farine
2 œufs
1¼ c.c. de sel
¼ c.c. de poivre

2 c.s. de beurre fondu

-
1. Éplucher les pommes de terre et l'oignon, râper avec le Potato Grater dans un saladier. Mélanger la farine et les œufs avec les pommes de terre et l'oignon, assaisonner.
 2. Faire chauffer le beurre fondu dans une grande poêle anti-adhésive. Déposer 1 c.s. par portion de préparation dans la poêle. Cuire les galettes de pommes de terre env. 7 min des deux côtés, retirer du feu.

En accompagnement : séré et salade.

Rösti gratinés au four

(p. 11)

Préparation et cuisson : 20 minutes
Cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme
2 c.s. de persil
40 g de beurre liquide
1 c.c. de sel
un peu de poivre

2 tomates
8 tranches de fromage

-
1. Préchauffer le four à 200 °C. Éplucher les pommes de terre, râper avec le Potato Grater dans un saladier. Tailler finement le persil, mélanger avec le beurre et les pommes de terre, assaisonner.
 2. Disposer la préparation de pommes de terre en 8 petits tas sur une plaque recouverte de papier cuisson, aplatir légèrement.
 3. **Cuisson** : env. 35 min au milieu du four.
 4. Couper les tomates en 8 rondelles. Sortir les rösti du four, disposer respectivement une rondelle de tomate et une tranche de fromage, terminer la cuisson env. 10 min.

En accompagnement : salade mêlée.

Rösti (p. 12)

Préparation et cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme

1 c.c. de sel
un peu de poivre

2 c.s. de beurre fondu

1. Éplucher les pommes de terre, râper avec le Potato Grater dans un saladier, assaisonner.
2. Faire chauffer le beurre fondu dans une grande poêle anti-adhésive. Ajouter les pommes de terre, faire dorer env. 5 min en remuant régulièrement, former un rösti. Couvrir et faire dorer env. 15 min à feu moyen. Faire glisser le rösti dans une assiette, le remettre dans la poêle, terminer la cuisson sans couvercle env. 15 min.

En accompagnement : émincé de veau.

Rösti au jambon (p. 13)

Préparation et cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme

1 c.s. de ciboulette
1 c.s. de persil plat
150g de dés de jambon
½ c.c. de sel
un peu de poivre

2 c.s. de beurre fondu

1. Éplucher les pommes de terre, râper avec le Potato Grater dans un saladier. Tailler finement la ciboulette et le persil, mélanger avec les pommes de terre et les dés de jambon, assaisonner.
2. Faire chauffer le beurre fondu dans une grande poêle anti-adhésive. Ajouter la préparation de pommes de terre, faire dorer env. 5 min en remuant régulièrement, former un rösti. Couvrir et faire dorer env. 15 min à feu moyen. Faire glisser le rösti dans une assiette, le remettre dans la poêle, terminer la cuisson sans couvercle env. 15 min.

En accompagnement : salade.

Tortitas estilo hash brown (S. 10)

Preparación: 30 minutos
10 unidades

1 kg	de patatas para ensaladilla
1	cebolla
2 cdas.	de harina
2	huevos
1¼ cdta.	de sal
¼ cdta.	de pimienta

2 cdas. de mantequilla clarificada

1. Pelar la cebolla, rallarla con el Potato Grater en una fuente. Añadir la harina y los huevos, condimentar.
2. Derretir la mantequilla para freír en una sartén antiadherente grande. Añadir a la sartén una cucharada de mezcla por ración. Freír las tortitas estilo hash brown por los dos lados durante aprox. 7 minutos y retirar del fuego.

Se puede servir con: queso quark a las finas hierbas y ensalada.

Rösti de patatas al horno (S. 11)

(S. 11)

Preparación: 20 minutos
Hornear: 45 minutos
Guarnición para 4 personas

1 kg	de patatas para ensaladilla
2 cdas.	de perejil
40 g	de mantequilla líquida
1 cdta.	de sal
pimienta	al gusto

2 **tomates**
8 **lonchas de queso**

1. Precalentar el horno a 200 °C. Pelar las patatas, rallarlas con el Potato Grater en una fuente. Picar el perejil muy fino, añadirlo junto con la mantequilla a la patata y condimentar.
2. Hacer ocho montoncitos con la mezcla de patata en una bandeja con papel de horno y aplastarlos para darles forma.
3. **Hornear:** aprox. 35 minutos en el centro del horno.
4. Cortar los tomates en ocho rodajas. Sacar el rösti del horno, por cada rodaja de tomate colocar una loncha de queso encima, hornear durante aprox. 10 minutos hasta que esté listo.

Se puede servir con: ensalada mixta.

Rösti de patata (S. 12)

Preparación: 45 minutos

Guarnición para 4 personas

1 kg de patatas para ensaladilla
1 cda. de sal
pimienta al gusto

2 cdas. de mantequilla clarificada

1. Pelar las patatas, rallarlas con el Potato Grater en una fuente y condimentar.
2. Derretir la mantequilla clarificada en una sartén antiadherente grande. Añadir la patata, freírla dándole la vuelta de vez en cuando durante aprox. 5 minutos y darle la forma de un rösti de patata. Dorar en la sartén con tapa a fuego medio durante aprox. 15 minutos. Usar un plato para darle la vuelta al rösti de patata, devolverlo a la sartén y terminar de freírlo durante aprox. 15 minutos.

Se puede servir con: estofado de ternera.

Rösti de patata con jamón (S. 13)

Preparación: 45 minutos

Guarnición para 4 personas

1 kg de patatas para ensaladilla
1 cda. de cebollino
1 cda. de perejil plano
150g de taquitos de jamón
½ cda. de sal
pimienta al gusto

2 cdas. de mantequilla clarificada

1. Pelar las patatas, rallarlas con el Potato Grater en una fuente. Picar el cebollino y el perejil muy finos, añadirlos junto con los taquitos de jamón a la patata y condimentar.
2. Derretir la mantequilla clarificada en una sartén antiadherente grande. Añadir la mezcla de patata, freírla dándole la vuelta de vez en cuando durante aprox. 5 minutos y darle la forma de un rösti de patata. Dorar en la sartén con tapa a fuego medio durante aprox. 15 minutos. Usar un plato para darle la vuelta al rösti de patata, devolverlo a la sartén y terminar de freírlo durante aprox. 15 minutos.

Se puede servir con: ensalada.

Hash browns (S. 10)

Preparazione: 30 minuti
10 porzioni

1 kg	di patate a pasta compatta
1	cipolla
2	cucchiaini di farina
2	uova
1¼	cucchiaino di sale
¼	cucchiaino di pepe

2	cucchiaini di burro chiarificato
----------	---

1. Pelare le patate, grattugiarle il Potato Grater e metterle in una ciotola. Unire la farina e le uova, insaporire.
2. Scaldare il burro chiarificato in un'ampia padella antiaderente. Aggiungere in padella 1 cucchiaino di composto di patate, corrispondente a una porzione. Cuocere gli hash browns per ca. 7 minuti su ogni lato e rimuoverli.

In abbinamento: quark alle erbe e insalata.

Rösti gratinato al forno

(S. 11)

Preparazione: 20 minuti
Cottura: 45 minuti
Contorno per 4 persone

1 kg	di patate a pasta compatta
2	cucchiaini di prezzemolo
40 g	di burro fuso
1	cucchiaino di sale
un po'	di pepe

2	pomodori
8	fette di formaggio

1. Preriscaldare il forno a 200 °C. Pelare le patate, grattugiarle il Potato Grater e metterle in una ciotola. Tagliare finemente il prezzemolo, unirlo al burro e insaporire.
2. Separare la massa di patate e formare 8 palline, disporli su una placca rivestita di carta forno e appiattirle.
3. **Cottura:** ca. 35 minuti nel forno ad altezza media.
4. Tagliare i pomodori in 8 fette. Togliere i rösti dal forno e adagiare su ognuno una fetta di pomodoro e una di formaggio, terminare la cottura per altri 10 minuti circa.

In abbinamento: insalata mista.

Rösti (S. 12)

Preparazione: 45 minuti
Contorno per 4 persone

1 kg di patate a pasta compatta
1 cucchiaino di sale
un po' di pepe

2 cucchiaini di burro chiarificato

1. Pelare le patate, grattugiarle il Potato Grater e metterle in una ciotola, insaporire.
2. Scaldare il burro chiarificato in un'ampia padella antiaderente. Aggiungere le patate, cuocere per ca. 5 minuti girandole di tanto in tanto e dare la forma del rösti. Cuocere con coperchio a fuoco medio per ca. 15 minuti finché non diventano dorati. Capovolgere il rösti su un piatto, poi farlo scivolare in padella e cuocere senza coperchio per altri 15 minuti circa.

In abbinamento: spezzatino di vitello.

Rösti con prosciutto (S. 13)

Preparazione: 45 minuti
Contorno per 4 persone
Ricetta senza glutine//senza lattosio

1 kg di patate a pasta compatta
1 cucchiaio di erba cipollina
1 cucchiaio di prezzemolo a foglia piatta
150g di prosciutto a cubetti
½ cucchiaino di sale
un po' di pepe

2 cucchiaini di burro chiarificato

1. Pelare le patate, grattugiarle il Potato Grater e metterle in una ciotola. Tagliare finemente l'erba cipollina e il prezzemolo, aggiungere il prosciutto a cubetti e insaporire.
2. Scaldare il burro chiarificato in un'ampia padella antiaderente. Aggiungere le patate grattugiate, cuocere per ca. 5 minuti girandole di tanto in tanto e dare la forma del rösti. Cuocere con coperchio a fuoco medio per ca. 15 minuti finché diventano dorati. Capovolgere il rösti su un piatto, poi farlo scivolare in padella e cuocere senza coperchio per altri 15 minuti circa.

In abbinamento: insalata.

Gebakken aardappelen

(S. 10)

(Voor)bereiding: 30 minuten

Voor 10 stuks

1 kg	vastkokende aardappelen
1	ui
2	eetlepels bloem
2	eieren
1¼	theelepel zout
¼	theelepel peper

2	eetlepels geklaarde boter
----------	----------------------------------

1. Aardappelen boter en ui schillen, met de Potato Grater in een kom raspen. Voeg de bloem en eieren toe, breng op smaak.
2. Laat de geklaarde boter heet worden in een braadpan. Doe 1 eetlepel van het mengsel in porties in de pan. Bak de gebakken aardappelen aan beide kanten ca. 7 minuten, haal ze eruit.

Dit past erbij: kruidenkward en salade.

Overbakken rösti (S. 11)

(Voor)bereiding: 20 minuten

Bakken: 45 minuten

Bijgerecht voor 4 personen

1 kg	vastkokende aardappelen
2	eetlepels peterselie
40 g	vloeibare boter
1	theelepel zout
beetje	peper

2	tomaten
8	plakjes kaas

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappels, rasp ze met de Potato Grater in een kom. Snijd de peterselie fijn, meng dit met de boter, breng op smaak.
2. Leg het aardappelmengsel in 8 hoopjes op een bakplaat bedekt met bakpapier en druk ze enigszins plat.
3. **Bakken:** ca. 35 minuten in het midden van de oven.
4. Snijd de tomaten in 8 plakjes. Haal de oven-rösti eruit, leg er per rösti een plakje tomaat en kaas op, bak ca. 10 minuten.

Dit past erbij: gemengde salade.

Rösti (S. 12)

(Voor)bereiding: 45 minuten

Bijgerecht voor 4 personen

1 kg vastkokende aardappelen
1 theelepel zout
beetje peper

2 eetlepel geklaarde boter

1. Schil de aardappels, rasp ze met de Potato Grater in een kom, breng ze op smaak.
2. Laat de geklaarde boter in een braadpan heet worden. Voeg de aardappelen toe, bak ze gedurende ca. 5 minuten en draai ze af en toe om, vorm er een rösti van. Bak dit gedurende ca. 15 minuten met een deksel op medium temperatuur totdat ze goudbruin zijn. Plaats de rösti op een bord, laat ze terug in de pan glijden, bak ze ca. 15 minuten zonder deksel.

Dit past erbij: Gebakken kalfsvlees.

Rösti met ham (S. 13)

(Voor)bereiding: 45 minuten

Bijgerecht voor 4 personen

1 kg vastkokende aardappelen
1 eetlepel bieslook
1 eetlepel peterselie
150 g hamblokjes
½ theelepel zout
beetje peper

2 eetlepels geklaarde boter

1. Schil de aardappels, rasp ze met de Potato Grater in een kom. Hak de bieslook en peterselie fijn, meng dit met de hamblokjes, breng het op smaak.
2. Laat de geklaarde boter heet worden in een braadpan. Voeg het aardappelmengsel toe, bak dit gedurende ca. 5 minuten en draai het af en toe om, vorm er een rösti van. Bak dit gedurende ca. 15 minuten met een deksel op medium temperatuur totdat het goudbruin is. Plaats de rösti op een bord, laat ze terug in de pan glijden, bak ze ca. 15 minuten zonder deksel.

Dit past erbij: Salade.

Betty Bossi



Scan for
more recipes!
bettybossi.org



Manufactured for
Betty Bossi AG
Baslerstrasse 52
P.O. Box
CH-8021 Zurich
Switzerland



**BPA
free**

Made in China

Designed in Switzerland

Find out more about our products & discover
delicious recipes: www.bettybossi.org

