



Betty Bossi

Rösti Maker

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



Clever ideas for clever cooks



Röstli Maker

For the production of grated potato strips

Zur Herstellung von geraspelten Kartoffelstreifen

Pour la préparation de röstis

Para la elaboración de tiras de patatas cortadas

Per la preparazione di fiammiferi di patate

Voor het maken van geraspte aardappelstrookjes

EN

Röstli Maker

For the production of grated potato strips

The Röstli Maker consists of 3 components: 2 cutting mesh rings and a collecting container. The Röstli Maker allows you to prepare perfectly grated potato strips of the same size in seconds for an original Swiss rösti. And you don't need to waste any time peeling boiled potatoes in advance.

Clean with hot water and dishwashing liquid (without a scouring agent) prior to initial use.
Dishwasher safe (excl. cutting mesh).

DE

Röstli Maker

Zur Herstellung von geraspelten Kartoffelstreifen

Der Röstli Maker von Betty Bossi besteht aus 3 Teilen: 1 Ring mit 2 Schneidgittern und einem Auffangbecher. Mit dem Röstli Maker bereiten Sie in Sekundenschnelle perfekt geraspelte und gleich große Kartoffelstreifen für ein original Schweizer Rösti zu. Und das alles, ohne die Pellkartoffeln vorher aufwendig zu schälen.

Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel (ohne Scheuermittel) reinigen.
Spülmaschinengeeignet (exkl. Schneidgitter).



Rösti Maker

Pour la préparation de röstis

La Rösti Maker se compose de trois parties : 2 grilles à couper et un bol. Avec la Rösti Maker, vous préparez en quelques secondes des lanières de pomme de terre parfaitement taillées et de mêmes tailles pour les fameux röstis suisses traditionnels et sans perdre de temps à peler les pommes de terre !

Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle non agressif. Lave-vaisselle autorisé (sauf la grille).

Rösti Maker

Para la elaboración de tiras de patatas cortadas

El Rösti Maker consta de 3 piezas: 2 anillos de rejilla de corte y un recipiente colector. Con este Rösti Maker podrá preparar en pocos segundos tiras de patatas perfectamente trituradas y del mismo tamaño para un Rösti original suizo. Y todo ello sin tener que pelar previamente las patatas.

Antes del primer uso se deberán lavar con agua caliente y líquido lavavajillas. Adecuado para lavavajillas (excepto rejilla de corte).

Rösti Maker

Per la preparazione di fiammiferi di patate

Lo Rösti Maker si compone di tre parti: 2 anelli con griglia di taglio e un recipiente di raccolta. Il Rösti Maker consente di preparare in pochi secondi patate a fiammifero perfettamente grattugiate e delle stesse dimensioni per un rösti svizzero originale. E tutto questo senza dover prima pelare le patate precedentemente bollite.

Per il primo utilizzo lavare lo schiacciap patate per Rösti con acqua calda e un detersivo per stoviglie (privo di sostanze abrasive). Adatto al lavaggio in lavastoviglie (escl. griglie di taglio).

Rösti Maker

Voor het maken van geraspte aardappelstrookjes

De Rösti Maker bestaat uit 3 delen: Snijroosters en een opvangbeker. Met de Rösti Maker bereidt u binnen enkele seconden perfect geraspte en even grote aardappelstukjes voor een origineel Zwitsers Rösti. En dit alles zonder de aardappelen vooraf te schillen.

Vóór het eerste gebruik met heet water en afwasmiddel (zonder schuurmiddel) reinigen. Geschikt voor de vaatwasser (exclusief snijrooster).



Step by step

EN

Instructions for use

1. Pressing the potatoes through the strainer:

Halve the potatoes boiled on the previous day crossways with their peel. Press a potato half through the strainer with the cut surface downwards.

2. Twisting the strainer:

Turn the upper red ring 90 degrees until no more white is visible through the recess. Then twist the ring back again until the recess is red again. This detaches the cut potato strips from the peel.

3. Removing the peels:

Remove the potato peels with your finger tips in the direction of the markings on the red lid. Your finger tips are guided by the wire mesh during this. Repeat step 1 to 3, then place the potato in a bowl.

4. Cleaning:

Remove the lid from the container. Align the arrow and indentation to separate the two rings. The rings can now be separated from each other. Clean with mild washing-up liquid (without a scouring agent).



DE

Gebrauchsanleitung

1. Durch das Sieb drücken:

Die gekochten Pellkartoffeln vom Vortag mit Schale quer halbieren. Eine Hälfte mit der Schnittfläche nach unten durch das Sieb drücken.

2. Sieb abdrehen:

Den oberen, roten Ring um 90 Grad drehen, bis in der Aussparung kein Weiß mehr sichtbar ist. Den Ring wieder zurückdrehen, bis die Aussparung erneut rot ist. Die geschnittenen Kartoffelstreifen werden so von der Schale gelöst.

3. Schale entfernen:

Die Kartoffelschale mit den Fingerspitzen in Laufrichtung der Markierungsstriche auf dem roten Deckel entfernen. Die Fingerspitzen werden dabei vom Drahtgeflecht geführt. Schritte 1 bis 3 wiederholen, Kartoffeln in eine Schüssel geben.

4. Reinigung:

Deckel vom Behälter nehmen. Um die beiden Ringe zu trennen, Pfeil und Einbuchtung übereinander bringen. Ringe lassen sich nun voneinander lösen. Mit mildem Spülmittel reinigen (ohne Scheuermittel).

FR

Mode d'emploi

1. Presser dans la passoire :

Couper en deux la pomme de terre en robe des champs. Presser une moitié, coupe vers le bas, dans la passoire.

2. Faire tourner la passoire :

Tourner de 90 degrés l'anneau supérieur rouge, jusqu'à ce que le blanc dans l'encoche ne soit plus visible. Faire tourner dans l'autre sens jusqu'à ce que l'encoche soit de nouveau rouge. Les lanières de pommes de terre sont ainsi débarrassées de leur peau.

3. Oter les peaux :

Retirer les peaux des pommes de terre avec le bout des doigts, dans le sens des repères sur le couvercle rouge. Les doigts sont guidés par la grille métallique. Répéter les étapes 1 à 3, mettre les pommes de terre dans un grand bol.

4. Nettoyage :

Oter le couvercle du récipient. Pour séparer les deux anneaux, faire coïncider la flèche et le cran. Les deux anneaux peuvent maintenant se détacher l'un de l'autre. Nettoyer avec du liquide vaisselle doux (sans produit abrasif).

Step by step

ES

Modo de Empleo

1. Presionar a través del colador:

partir por la mitad las patatas con piel cocidas el día anterior. Presionar una mitad hacia abajo a través del colador con la superficie de corte

2. Girar el colador:

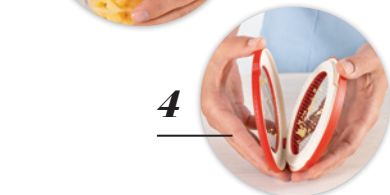
girar el anillo superior rojo 90 grados hasta que en la escotadura ya no se vea el color blanco. Volver a enroscar el anillo hasta que la escotadura vuelva a verse roja. De este modo, las tiras de patata cortadas se separan de la piel

3. Pelado:

retirar la piel de la patata con las yemas de los dedos en el sentido de rotación de las marcas situadas sobre la tapa roja. Para ello, las yemas de los dedos se guían mediante la trenza de alambre. Repetir los pasos 1 a 3 y colocar las patatas en una fuente.

4. Limpieza:

sacar la tapa del recipiente. Para separar los dos anillos, situar la flecha sobre la escotadura. Ahora podrá separar los anillos entre sí. Limpiarlos con un detergente suave (sin abrasivos).



IT

Istruzioni per l'uso

1. Premere nel setaccio:

tagliare in due la patata con la buccia. Passarne una metà, spingendo verso il basso, nel setaccio.

2. Rotazione del setaccio:

ruotare l'anello rosso superiore di 90° finché nella fessura non è più visibile il colore bianco. Quindi ruotare all'indietro l'anello finché la fessura è nuovamente rossa. Le strisciole di patate tagliate vengono private della buccia.

3. Rimozione della buccia:

rimuovere la buccia delle patate con la punta delle dita nella direzione indicata dai contrassegni sul coperchio rosso. La punta delle dita viene guidata dalla rete metallica. Ripetere i passaggi da 1 a 3 e versare le patate in una insalatiera.

4. Pulizia:

rimuovere il coperchio. Per separare i due anelli, mettere la freccia sulla scanalatura. Ora è possibile rimuovere gli anelli insieme. Pulire con un detergente neutro (non abrasivo).

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Door de zeef drukken:

De gekookte aardappelen van de vorige dag met schil dwars halveren. Druk één helft met het snijvlak naar onder door de zeef.

2. Zeef eraf draaien:

Draai 90 graden aan de bovenste rode ring, totdat in de uitsparing geen wit meer zichtbaar is. Draai de ring weer terug totdat de uitsparing weer rood is. De gesneden aardappelstukjes worden zo van de schil losgemaakt

3. Schil verwijderen:

De aardappelschillen met de vingertoppen in de looprichting van de markeringsstrepen op de rode deksel verwijderen. De vingertoppen worden hierbij geleid door het draadwerk. Stap 1 t/m 3 herhalen en de aardappelen in een kom plaatsen.

4. Reiniging:

Haal de deksel van de beker. Om de beide ringen te scheiden, moet u de pijl en inkeping boven elkaar plaatsen. De ringen kunnen nu van elkaar worden gescheiden. Met een mild afwasmiddel reinigen (zonder schuurmiddel).

Basic recipe: Röstli

Preparation and cooking: approx. 50 min. Side dish for 4 people

1 kg potatoes boiled on the previous day
(waxy variety)
1 tsp. salt

clarified butter for frying

Testing whether potatoes are boiled:

All the potatoes are boiled (soft) if you can stick a sharp knife into the largest potato without any resistance.

Portion: 208 kcal, fat 2 g, carb. 43 g, protein 5 g

1. Halve the boiled potatoes, press them through the Röstli Maker, collect in a bowl and season with salt.
2. Heat the clarified butter in a pan. Reduce the heat, add the potatoes and fry for approx. 5 min., turning occasionally. Shape the röstli into a cake with the aid of a fish slice, do not disturb any more and fry in the uncovered pan for around a further 15 min. at a medium heat.
3. Place a flat plate on the pan and tip the röstli onto the plate. Add a little butter to the pan, slide the röstli back into the pan and fry uncovered for about 15 min. until finished.



Bacon röstli with fried eggs

Preparation and cooking: approx. 1 hour

1 kg potatoes boiled on the previous day
(waxy variety)
150 g frying bacon rashers, thinly sliced
1 tsp. salt
a little pepper

clarified butter for frying

1 onion, in thin strips
4 rashers of bacon
4 fresh eggs

1. Preheat the oven to 60 degrees, and preheat the dish and plates.
2. Prepare the röstli according to the adjacent basic recipe with the addition of 150 g frying bacon rashers.
3. Remove the röstli, keep warm and add a little butter to the same pan.
4. Fry the onion for about 10 min., turning occasionally, then keep warm. Fry the bacon slowly until crispy, remove and keep warm. Crack the eggs consecutively, slide into the pan and fry for approx. 2 min. at a low heat. Distribute the fried eggs over the röstli, then garnish with onion and bacon.

Portion: 475 kcal, fat 30 g, carb. 32 g, protein 17 g

Baked rösti with Bündnerfleisch dried meat

Preparation and cooking: approx. 25 min. Baking approx. 30 min.

1 kg boiled potatoes (waxy variety, boiled on previous day)
500 g carrots, coarsely grated, a pinch of herbs
3 small onions with stalks, cut in rings
3 tbsp. olive or rapeseed oil
1 tsp. salt
a little pepper

200 g raclette cheese, cut into stalks
100 g Bündnerfleisch dried meat, cut in strips

1. Halve the boiled potatoes, press them through the Rösti Maker, collect in a bowl and season with salt. Mix in the carrots, onions and olive oil, season, spread approx. 2 cm thick on a baking tray lined with baking paper, press lightly.
2. **Baking:** approx. 30 min. in the middle of the oven preheated to 200 °C. Remove the rösti, then sprinkle the cheese over it, followed by the Bündnerfleisch dried meat.
3. **Complete baking:** remove the rösti after approx. 5 min., cut the carrots placed on one side finely and sprinkle these over it.

Portion: 510 kcal, fat 25 g, carb. 40 g, protein 28 g



Sliced meat Zurich style

Preparation and cooking: approx. 35 min.

800 g Clarified butter for frying
1 tbsp. sliced veal strips (à la minute)
¾ tsp. flour
salt
a little pepper

1 onion, finely chopped
200 g mushrooms, finely sliced

100 ml white wine
250 ml cream
100 ml meat-based bouillon
1 tbsp. cornflour
salt, pepper as required
3 tbsp. flat-leaf parsley, finely chopped

1. Preheat the oven to 60 degrees, and preheat the dish and plates.
2. Heat the clarified butter in a pan. Fry the meat in portions for approx. 3 min. each, dust with a little flour, remove, season and keep warm. Reduce the heat, dab with cooking fat, add a little frying butter if desired.
3. Sauté the onion, steaming the mushrooms together with it for approx. 5 min.
4. Add the wine, allowing it to boil away almost completely. Stir the cream, bouillon and cornflour well, add and bring to boil. Reduce heat, simmer for approx. 3 min., season. Add the meat and half the parsley, but only allow to heat. Serve the Zürcher Geschnetzeltes on the plates, sprinkling with the remaining parsley.

Recommended side dish: röstis, **Portion:** 475 kcal, fat 30 g, carb. 32 g, protein 17 g

Grundrezept: Rösti (S. 10)

Vor- und Zubereiten: ca. 50 Min.
Beilage für 4 Personen

1 kg Pellkartoffeln vom Vortag (fest kochende Sorte)
1 TL Salz

Bratbutter zum Braten

1. Pellkartoffeln halbieren, durch den Rösti Maker drücken, in eine Schüssel geben, salzen.
2. Bratbutter in einer Pfanne heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15. Min. weiterbraten.
3. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15. Min. fertig braten.

Portion: 208 kcal, F 2 g, Kh 43g, E 5g

Garprobe-Tipp für Pellkartoffeln:

Lässt sich ein spitzes Messer ohne Widerstand bis in die Mitte der größten Kartoffel stechen, sind alle Kartoffeln gar (weich).

Speckrösti mit Spiegeleiern (S. 11)

Vor- und Zubereiten: ca. 1 Std.

1 kg Pellkartoffeln vom Vortag (fest kochende Sorte)
150 g Bratspeck in Tranchen, in feinen Streifen
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Bratbutter zum Braten

1 Zwiebel, in feinen Streifen
4 Tranchen Bratspeck
4 frische Eier

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Rösti nach dem Grundrezept auf Seite 10 unter Zugabe von 150 g Bratspeck zubereiten.
3. Rösti herausnehmen, warm stellen, wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben.
4. Zwiebel unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. braten, herausnehmen, warmstellen. Speck langsam knusprig braten, herausnehmen, warmstellen. Eier nacheinander aufschlagen, hineingleiten lassen, bei kleiner Hitze ca. 2 Min. braten. Spiegeleier auf die Rösti verteilen, Zwiebeln und Speck darauf anrichten.

Portion: 475 kcal, F 30g, Kh 32g, E 17g

Ofenrösti mit Bündnerfleisch (S. 12)

Vor- und Zubereiten: ca. 25 Min.
Backen ca. 30 Min.

1 kg Pellkartoffeln vom Vortag (fest kochende Sorte)
500 g Bundmöhren, grob gerieben, wenig Kraut beiseite gestellt
3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen
3 EL Oliven- oder Rapsöl
1 TL Salz
wenig Pfeffer

200 g Raclettekäse, in Stängelchen
100 g Bündnerfleisch in Tranchen, in Streifen

1. Pellkartoffeln halbieren, durch den Rösti Maker drücken, in eine Schüssel geben, salzen. Möhren, Bundzwiebeln und Olivenöl daruntermischen, würzen, ca. 2 cm dick auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, leicht andrücken.
2. **Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Rösti herausnehmen, den Käse, dann das Bündnerfleisch darauf verteilen.
3. **Fertig backen:** ca. 5 Min. Rösti herausnehmen, beiseite gestelltes Möhrenkraut fein schneiden, darüberstreuen

Portion: 510 kcal, F 25g, Kh 40g, E 28g

Zürcher Geschnetzeltes (S. 13)

Vor- und Zubereiten: ca. 35 Min.

Bratfett zum Anbraten
800 g geschnetzeltes Kalbfleisch
1 EL Mehl
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

1 Zwiebel, fein gehackt
200 g Champignons, in feinen Scheiben

100 ml Weißwein
250 ml Sahne
100 ml Fleischbouillon
1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
3 EL glatte Petersilie, fein geschnitten

1. Ofen auf 60°C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Bratfett in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionsweise je ca. 3 Min. braten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
3. Zwiebel andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.
4. Wein dazugießen, fast vollständig einköcheln. Sahne, Bouillon und Stärke gut verrühren, dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen. Fleisch und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiß werden lassen. Geschnetzeltes auf den Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

Dazu passt: Rösti

Portion: 475 kcal, F 30g, Kh 32g, E 17g

Röstis (p. 10)

Mise en place et préparation : env. 50 min
Accompagnement pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre en rob des champs
(variété à chair ferme) de la veille
1 c.c. de sel

beurre à rôtir

1. Couper en deux les pommes de terre en robe des champs, presser dans la Rösti Maker, mettre dans un grand bol, saler.
2. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Baisser le feu, ajouter les pommes de terre, faire revenir env. 5 min en retournant de temps en temps. Former une galette à l'aide d'une spatule, ne plus remuer, poursuivre la cuisson env. 15 min à découvert sur feu moyen.
3. Poser une assiette plate sur la poêle, retourner les röstis sur l'assiette. Mettre un peu de beurre à rôtir dans la poêle, y faire glisser les röstis, pour suivre la cuisson env. 15 min à découvert.

Portion: 208 kcal, lip 2 g, glu 43 g, pro 5 g

Test de cuisson :

piquer à cœur la plus grosse pomme de terre avec la lame d'un couteau pointu. Si la lame entre facilement, toutes les pommes de terre sont cuites.

Röstis au lard et œufs miroir (p. 11)

Mise en place et préparation : env. 1 h

1 kg de pommes de terre en robe des champs
(variété à chair ferme) de la veille
150 g de lard à rôtir en tranches, en fines lanières
1 c.c. de sel
un peu de poivre

beurre à rôtir

1 oignon, en fines lanières
4 tranches de lard à rôtir
4 œufs frais

1. Préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat et des assiettes.
2. Préparer les röstis selon la recette de base ci-contre avec l'addition de 150 g de lard à rôtir en tranches.
3. Retirer les röstis, réserver au chaud, mettre un peu de beurre à rôtir dans la même poêle.
4. Faire revenir l'oignon env. 10 min en retournant de temps en temps, retirer, réserver au chaud. Faire rissoler lentement le lard, retirer, réserver au chaud. Casser un œuf après l'autre, les faire glisser dans la poêle, laisser cuire env. 2 min sur feu doux. Répartir les œufs miroir sur les röstis, répartir dessus les oignons et le lard.

Portion: 475 kcal, lip 30 g, glu 32 g, pro 17 g

Röstis au four à la viande des Grisons (p. 12)

Mise en place et préparation : env. 25 min
Cuisson au four : env. 35 min

1 kg de pommes de terre en robe des champs
(variété à chair ferme) de la veille
500 g de carottes fanes, râpées grossièrement, quelques fanes réservées
3 oignons fanes avec le vert, en rouelles
3 c.s. d'huile d'olive ou de colza
1 c.c. de sel
un peu de poivre

200 g de fromage à raclette, en bâtonnets
100 g de viande des Grisons en tranches, en lanières

1. Couper en deux les pommes de terre en robe des champs, presser dans la Rösti Maker, mettre dans un grand bol. Incorporer carottes, oignons fanes et huile d'olive, saler, poivrer, répartir sur env. 2 cm d'épaisseur sur une plaque chemisée de papier cuisson, tasser un peu.
2. **Cuisson** : env. 30 min au milieu du four préchauffé à 200° C. Retirer les röstis, répartir dessus le fromage, puis la viande des Grisons.
3. **Finition au four** : env. 5 minutes. Retirer les röstis, ciseler les fanes de carottes réservées, parsemer.

Portion: 510 kcal, lip 25 g, glu 40 g, pro 28 g

Emincé à la zurichoise (p. 13)

Mise en place et préparation : env. 35 min

beurre à rôtir
800 g d'émincé de veau (minute)
1 c.s. de farine
¾ c.c. de sel
un peu de poivre

1 oignon, haché finement
200 g de champignons de Paris, en lamelles

100 ml de vin blanc
250 ml de crème entière
100 ml de bouillon de bœuf
1 c.s. de maïzena
sel, poivre, selon goût
3 c.s. de persil plat, ciselé

1. Préchauffer le four à 60°C, y glisser un plat et des assiettes.
2. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saisir la viande env. 3 min par portion, saupoudrer d'un peu de farine, retirer, saler, poivrer, réserver au chaud. Baisser le feu, éponger le fond de la poêle, rajouter évent. un peu de beurre à rôtir.
3. Faire revenir l'oignon, ajouter les champignons, mijoter env. 5 minutes.
4. Mouiller avec le vin, laisser réduire presque complètement. Bien mélanger crème, bouillon et maïzena, ajouter, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser cuire env. 3 min, rectifier l'assaisonnement. Ajouter la viande et la moitié du persil, le temps de bien faire chauffer. Dresser l'émincé sur les assiettes, parsemer le reste du persil.

Servir avec : röstis

Portion: 465 kcal, lip 27 g, glu 8 g, pro 47 g

Receta básica: Röstli (ver pág. 10)

Preparación: aprox. 50 min.
Guarnición para 4 personas

1 kg	de patatas con piel („papas bonitas“ cocidas el día anterior)
1	cucharadita de sal
Mantequilla para cocina	

1. Partir por la mitad las patatas con piel, pasarlas por el Röstli Maker, colocarlas en una fuente y salarlas.
2. Calentar la mantequilla en una sartén. Bajar el fuego, añadir las patatas y dejarlas cocer girándolas de vez en cuando aprox. 5 min. Moldear en forma de pastel el Röstli con ayuda de una cuchara, no volver a moverlo y cocerlo en el horno a fuego medio aprox. 15. min.
3. Colocar un plato plano sobre la sartén y volcar el Röstli sobre el plato. Añadir un poco de mantequilla en la sartén, volver a depositar el Röstli en la misma y finalizar la cocción introduciéndolo de nuevo aprox. 15. min. en el horno.

Cada porción: 208 kcal, F 2 g, Kh 43 g, E 5 g

Consejo de prueba de cocción de las patatas con piel:

si puede introducirse un cuchillo con punta sin resistencia hasta el centro de la patata más grande, significa que todas las patatas están cocidas (blandas)

Röstli de tocino con huevos fritos

(ver pág. 11)

Preparación: aprox. 1 hora

1 kg	de patatas con piel („papas bonitas“ cocidas el día anterior)
150 g	de tocino cocido en trozos, cortado en tiras finas
1	cucharadita de sal
	Un poco de pimienta

Mantequilla para cocinar

1	cebolla cortada en tiras finas
4	trozos de tocino cocido
4	huevos frescos

1. Precalentar el horno a 60 grados y calentar la bandeja y el plato.
2. Preparar el Röstli según la receta básica adjunta con la adición de 150 g de tocino cocido en trozos.
3. Sacar el Röstli, mantenerlo en caliente y añadir un poco de mantequilla en la misma sartén.
4. Sofreír la cebolla aprox. 10 min. girándola de vez en cuando, sacarla y mantenerla en caliente. Freír el tocino despacio hasta que esté crujiente, sacarlo y mantenerlo en caliente. Romper los huevos consecutivamente, verterlos en la sartén y freírlos con fuego bajo durante aprox. 2 min. Distribuir los huevos fritos sobre el Röstli y añadir por encima la cebolla y el tocino.

Cada porción: 475 kcal, F 30 g, Kh 32 g, E 17 g

Röstli al horno con carne de Grisón

(ver pág. 12)

Preparación: aprox. 25 min.
Cocción aprox. 30 min.

1 kg	de patatas con piel („papas bonitas“ cocidas el día anterior)
500 g	de zanahorias, ralladas gruesas, dejar aparte unas cuantas hojas de zanahoria
3	ristras de cebollas con la parte verde, cortadas en anillos
3	cucharadas de aceite de oliva
	o aceite de colza
1	cucharadita de sal
	un poco de pimienta
200 g	de queso de raclette, en pequeños trozos
100 g	de carne de Grisón cortada en tiras

1. Partir por la mitad las patatas con piel, pasarlas por el Röstli Maker, colocarlas en una fuente y salarlas. Mezclar las zanahorias, las ristas de cebolla y el aceite de oliva, sazonar, colocar una capa de unos 2 cm sobre una bandeja cubierta con papel de horno y presionar ligeramente.
2. Cocción: aprox. 30 min. en la bandeja central del horno precalentado a 200 °C. Sacar el Röstli y aplicar sobre el mismo el queso y la carne de Grisón.
3. Hornear: sacar el Röstli aprox. 5 min., cortar en trozos finos las hojas de zanahoria que se habían separado y esparcirlas por encima.

Cada porción: 510 kcal, F 25 g, Kh 40 g, E 28 g

Ternera en salsa a la zuriquesa

(ver pág. 13)

Preparación: aprox. 35 min.

800 g	Mantequilla para cocinar
1	de carne de ternera en salsa (à la minute)
¾	cucharada de harina
	cucharaditas de sal
	Un poco de pimienta
1	cebolla, picada fina
200 g	de champiñones cortados, en rodajas finas
100 ml	de vino blanco
250 ml	de nata
100 ml	de caldo de carne
1	cucharada de almidón
	Sal y pimienta al gusto
3	cucharadas de perejil cortado fino

1. Precalentar el horno a 60 grados y calentar la bandeja y el plato.
2. Calentar la mantequilla en una sartén. Asar la carne por porciones durante aprox. 3 min., espolvorear con un poco de harina, sacarla, sazonarla y mantenerla en caliente. Bajar el fuego, añadir la grasa para cocina y dado el caso añadir un poco de mantequilla.
3. Cocer la cebolla al vapor y añadir los champiñones para que también se cocinen al vapor durante aprox. 5 min.
4. Añadir el vino y esperar hasta que se haya absorbido prácticamente todo. Mezclar bien la nata, el caldo y el almidón, añadirlos y deja cocer. Bajar el fuego, dejar cocer unos 3 min. y sazonar. Añadir la carne y la mitad del perejil y esperar a que se caliente. Servir el plato ternera en salsa y condimentar con el perejil restante.

Añadir el Röstli

Cada porción: 475 kcal, F 30 g, Kh 32 g, E 17 g

Ricetta base: Rsti di patate (p. 10)

Preparazione e lavorazione: ca. 50 minuti
Dosi per 4 persone

1 kg	di patate lesse con la buccia del giorno prima (adatte alla bollitura)
1	cucchiaino di sale
Burro per arrostitire	

1. Tagliare a met le patate lesse, schiacciarle con il Rösti Maker, versarle in un'insalatiera e salarle.
2. Scaldare il burro in una padella. Quindi abbassare la fiamma, versare le patate nella padella e farle arrostitire per circa 5 minuti rivoltandole di tanto in tanto. Con l'aiuto di una paletta antiaderente, dare alle patate la forma di una frittata tonda, quindi non girarle pi e proseguire la cottura senza coperchio a fuoco medio per circa 15 minuti.
3. Coprire la padella con un piatto piano e ribaltare la frittata sul piatto. Aggiungere un po' di burro nella padella, farvi scivolare il rösti di patate e ultimare la cottura senza coperchio per altri 15 minuti.

Porzione: 208 kcal, grassi: 2 g, carboidrati: 43 g, proteine: 5 g

Consiglio per la prova di cottura delle patate:

Le patate sono cotte (morbide) quando  possibile inserire un coltello appuntito fino al centro di quelle pi grosse senza percepire alcuna resistenza.

Rösti con speck e uova all'occhio di bue (p. 11)

Preparazione e lavorazione: ca. 1 ora

1 kg	di patate lesse con la buccia del giorno prima (adatte alla bollitura)
150 g	di speck affumicato in pezzeti, a strisce sottili
1	cucchiaino di sale
	Poco pepe

Burro per arrostitire

1	cipolla finemente tritata
4	pezzeti di speck arrosto
4	uova fresche

1. Preriscaldare il forno a 60°, una padella antiaderente sul fuoco e un piatto.
2. Preparare il rösti di patate seguendo la ricetta base qui a fianco con l'aggiunta di speck affumicato a pezzeti.
3. Togliere il rösti dal fuoco e conservarlo al caldo, quindi aggiungere un altro po' di burro nella stessa padella.
4. Far rosolare la cipolla per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto, toglierla dal fuoco e metterla al caldo. Fare arrostitire lentamente lo speck fino a renderlo croccante, quindi toglierlo dal fuoco e metterlo al caldo. Rompere le uova una ad una, farle scivolare nella padella e cuocerle a fuoco lento per circa 2 minuti. Distribuire le uova all'occhio di bue sul rösti e ricoprire con la cipolla e lo speck.

Porzione: 475 kcal, grassi: 30 g, carboidrati: 32 g, proteine: 17 g

Rösti al forno con bresaola (p. 12)

Preparazione e lavorazione: ca. 25 minuti
Gratinatura: ca. 30 minuti

1 kg	patate lesse con la buccia (adatte alla bollitura, cotte il giorno prima)
500 g	di carote, grattugiate grossolanamente, con barba delle carote messa da parte
3	cipollotti con il gambo verde, tagliati ad anelli
3	cucchiai di olio di oliva o di colza
1	cucchiaino di sale
	Poco pepe

200 g	di formaggio per raclette, tagliato a bastoncini
100 g	di bresaola (o carne secca dei Grigioni) a pezzeti, a strisciole

1. Tagliare a met le patate lesse, schiacciarle con il Rösti Maker , versarle in un'insalatiera e salarle. Mescolarle con le carote, i cipollotti e l'olio di oliva, condire, quindi distribuire il composto in uno strato spesso circa 2 cm su una piastra coperta con carta da forno, schiacciandolo leggermente.
2. **Gratinatura:** ca. 30 minuti al centro del forno preriscaldato a 200 °C. Prelevare il rösti e distribuirvi sopra prima il formaggio, poi la carne secca dei Grigioni.
3. **Completamento della gratinatura:** infornare per ca. 5 minuti, prelevare il rösti, tagliare finemente la barba delle carote messa da parte e distribuirla sul rösti.

Porzione: 510 kcal, grassi: 25 g, carboidrati: 40 g, proteine: 28 g

Spezzatino alla zurighese (p. 13)

Preparazione e lavorazione: ca. 35 minuti

800 g	Burro per arrostitire
1	di straccetti di carne di vitello
¾	cucchiaino di farina
	cucchiaini di sale
	poco pepe

1	cipolla, tritata finemente
200 g	di funghi champignon tagliati finemente

100 ml	di vino bianco
250 ml	di panna liquida
100 ml	brodo di carne
1	cucchiaino di fecola
	sale e pepe q. b.
3	cucchiai di prezzemolo finemente tritato

1. Preriscaldare il forno a 60°, una padella antiaderente sul fuoco e un piatto.
2. Far rosolare il burro in una padella. Far arrostitire la carne a straccetti per circa 3 minuti, spolverare con della farina, quindi togliere la carne dal fuoco, condirla e metterla al caldo. Abbassare la fiamma, tamponare il grasso con della carta assorbente e, se necessario, aggiungere un po' di burro.
3. Far imbiondire la cipolla e cuocere i funghi champignon per circa 5 minuti.
4. Aggiungere del vino e farlo ridurre quasi completamente. Mescolare bene la panna liquida, il brodo e la fecola, versare la miscela nella padella e portarla a ebollizione. Abbassare la fiamma, far cuocere per circa 3 minuti e condire. Aggiungere la carne e met del prezzemolo e fare riscaldare. Disporre gli straccetti sui piatti e cospargere con il restante prezzemolo.

Abbinamento consigliato: rösti di patate
Porzione: 475 kcal, grassi: 30 g, carboidrati: 32 g, proteine: 17 g

Basisrecept: Röstl (p. 10)

Voor- en toebereiden: ca. 50 min.
Garnering voor 4 personen

- 1 kg aardappelen, van de vorige dag (vastkokende soort)
- 1 tl zout

Bakboter om te braden

1. Halveer de aardappelen, druk ze door de Röstl Maker, plaats ze in de kom en voeg een beetje zout toe.
2. Laat de bakboter in een pan heet worden. Verlaag de warmte, voeg de aardappelen toe, draai ze af en toe om en bak ze gedurende 5 min. aan. Vorm de Röstl met een spatel tot een koek, niet meer bewegen en bereidt de koek in de oven op de middelste warmtestand ca. 15 min. verder.
3. Plaats een vlak bord op de pan en laat de Röstl op het bord vallen. Plaats een beetje bakboter in de pan, laat de Röstl terug in de pan glijden en bak deze ca. 15 min. in de oven af.

Portie: 208 kcal, F 2 g, Kh 43 g, E 5 g

Tip voor het koken van aardappelen:

Kan een mespunt zonder weerstand in het midden van grootste aardappel blijven staan, zijn alle aardappelen gaar (zacht).

Spekröstl met spiegeleieren (p. 11)

Voor- en toebereiden: ca. 1 uur

- 1 kg aardappelen, van de vorige dag (vastkokende soort)
- 1 kg braadspek in lapjes, in fijne reepjes
- 1 tl zout
- 1 tl een beetje peper

Bakboter om te braden

- 1 ui, snipperen
- 4 lapjes braadspek
- 4 verse eieren

1. Verwarm de oven voor op 60 graden en verwarm de plaat en het bord voor.
2. Halveer de aardappelen, druk ze door de Röstl Maker, plaats ze in de kom en voeg een beetje zout toe.
3. Laat de bakboter in een braadpan heet worden. Verlaag de warmte, voeg de aardappelen toe en draai ze af en toe om en bak ze gedurende 5 min. aan. Vorm de Röstl met een spatel tot een koek, niet meer bewegen en bereid de koek in de oven op de middelste warmtestand ca. 15 min. verder.
4. Plaats een vlak bord op de pan en laat de Röstl op het bord vallen. Plaats een beetje bakboter in de pan, laat de Röstl terug in de pan glijden en bak deze ca. 15 min. in de oven af. Haal de Röstl uit de oven, houd deze warm en plaats een beetje bakboter in dezelfde pan.
5. Draai de uien af en toe om en bak ze ca. 10 min., haal ze eruit en houd de uien warm. Bak het spek langzaam knapperig, haal het eruit en houd het spek warm. Voeg achtereenvolgens de eieren toe, laat de eieren erin glijden en bak ze ca. 2 min. op een lage warmtestand. Verdeel de spiegeleieren op de Röstl en voeg daarna de uien en het spek toe.

Portie: 475 kcal, F 30 g, Kh 32 g, E 17 g

Ovenröstl met Bündnerfleisch (p. 12)

Voor- en toebereiden: ca. 25 min.
Ca. 30 min. bakken

- 1 kg aardappelen, van de vorige dag (vastkokende soort)
- 500 g bosje wortelen, grof geraspt, een beetje kruiden gereed gesteld
- 3 bosuitjes met groen, in ringen
- 3 el olijf- of raapolie
- 1 tl zout
- 1 tl beetje peper

- 200 g gourmetkaas, in stengels
- 100 g bündnerfleisch in lapjes, in reepjes

1. Halveer de aardappelen, druk ze door de Röstl Maker, plaats ze in de kom en voeg een beetje zout toe. Meng de wortels, bosuitjes en olijfolie eronder, kruiden, verdeel het geheel ca. 2 cm dik op een plaat met bakpapier en druk het geheel licht aan.
2. Bakken: ca. 30 min. in het midden van de op 200 °C voorverwarmde oven. Haal de Röstl eruit en verdeel vervolgens de kaas en het bündnerfleisch hierover.
3. Afbakken: haal de Röstl er na ca. 5 min. uit, snijd de klaargezette wortelsheel fijn en strooi ze over de Röstl.

Portie: 510 kcal, F 25 g, Kh 40 g, E 28 g

Zwitserse gesneden reepjes vlees in gebonden saus (p. 13)

Voor- en toebereiden: ca. 35 min.

- Bakboter om te braden
- 800 g in reepjes gesneden kalfsvlees (à la minute)
- 1 el meel
- ¾ tl zout
- 1 tl beetje peper

- 1 ui, fijn gehakt
- 200 g champignons, in fijne schijfjes

- 100 ml witte wijn
- 250 ml slagroom
- 100 ml vleesbouillon
- 1 el maizena
- zout, peper, al naar gelang
- 3 el gladde peterselie, fijngesneden

1. Verwarm de oven voor op 60 graden en verwarm de plaat en het bord voor.
2. Laat de bakboter in een braadpan heet worden. Braad ca. 3 min. het vlees in porties, bestrooi het vlees met een beetje meel, haal het vlees eruit, kruid het en houd het warm. Verlaag de warmte, dep het braadvet op en voeg zo nodig een beetje boter toe.
3. Stoom de uien en laat de champignons ca. 5 min. meestomen.
4. Giet de wijn erbij en laat de wijn bijna volledig inkoken. Roer de slagroom, het bouillon en het zetmeel goed door elkaar, giet het mengsel erbij en breng het geheel aan de kook. Verlaag de warmte, laat het ca. 3 min. koken en kruid het dan. Voeg het vlees en de helft van de peterselie erbij en breng het aan de kook. Breng de reepjes op de borden aan en strooi de resterende peterselie erover.

Hierbij past: Röstl

Portie: 475 kcal, F 30 g, Kh 32 g, E 17 g

Betty Bossi



reddot design award
winner 2016

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Protected by register design
Made in China

Find out more about our products: www.bettybossi.org

