

Handgeschnittene Rösti:

Rohe Kartoffeln mit Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.
Dann mit Messer dünne Streifen schneiden.
Pfanne erhitzen ohne Öl.
Backpapier in Pfanne ohne Öl.
Röstifäden drauflegen, danach erst Öl zugeben.
Dann kondensiert nichts an Kartoffeln und die Rösti werden wunderbar knusprig.

Rösti

von rohen Kartoffeln: ganz langsam braten lassen.
Langsam: wird schön knusprig und goldbraun, nur ganz selten rühren.
Rösti lässt sich gut vorbereiten: vorbraten.
Aber: Nicht in Pfanne oder auf Blech lassen, sondern nach dem Braten kurz auf Papier-Küchentuch, legen, damit überschüssiges Fett weggesaugt wird. Dann auf Gitter legen und aufheben bis Rösti benötigt wird. Dann 5 Minuten in Backofen bei 150 ° Celsius, dann wieder knusprig.

Kroketten:

Gar gekochte Kartoffeln abgießen. Heiß durch Kartoffelpresse geben. Muskat drüber reiben, Salz dazu. Mit Salz vorsichtig agieren, es war ja schon reichlich Salz im Kochwasser.

Etwas Kartoffelmehl auf ein Backbrett oder auf die Arbeitsplatte geben.
Heiße Masse in die Hand nehmen, dann auf Backbrett, / Arbeitsplatte geben und mit den Handballen zunächst leicht auseinander rollen. Dann Hände leicht schräg drüber halten, damit wird gleichmäßige Form erzeugt (sonst Gefahr, dass die Finger „Rillen“ produzieren).
Die Masse jetzt zunächst abkühlen lassen. Sie wird richtig fest und ist dann sehr gut weiterzuverarbeiten.

Nach dem Abkühlen in Krokettengröße in Stücke schneiden.

Ein ganzes Ei verquirlen. Die Kroketten darin wenden.
Anschließend in Semmelbröseln wenden und in Fritteuse frittieren (oder statt Fritteuse in Pfanne mit ganz viel Fett braten (spezielles Fritteusenfett oder Biskin/Palmin oder Sonnenblumenöl).

Kartoffelplätzchen:

Gar gekochte Kartoffeln abgießen. Heiß durch Kartoffelpresse geben. Muskat drüber reiben, Salz dazu. Mit Salz vorsichtig agieren, es war ja schon reichlich Salz im Kochwasser.

Kräuter hacken (wir hatten Petersilie. Je nach entsprechenden Gerichten, evtl. Speck dazu, angebratene Zwiebeln dazu, andere Kräuter statt Petersilie).
Kartoffelmasse wieder heiß verarbeiten, z.B. in dicke Rolle bringen (2 x so dick wie eine Rollenbutter).
Anschließend kalt werden lassen und in Scheiben schneiden.

Öl in die Pfanne, auch wieder beim Braten wenig Fett benutzen (mit Papiertuch Pfanne ausreiben).
Kartoffelplätzchen reinsetzen. und von beiden Seiten braten.