Älpler-Rösti mit Salsiz, Spiegelei und Peperonigemüse

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Aktivzeit: 35 min

Einfach

Zutaten

für 4 Personen

200 g	Salsiz
750 g	festkochende Kartoffeln
2	rote Peperoni
1	gelbe Peperoni
2	Knoblauchzehen
80 g	Bratbutter
1 EL	Olivenöl
1 dl	Gemüsebouillon
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig	Rosmarin
4	Eier

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

650	kcal
24 g	Eiweiss
34 g	Kohlenhydrate
46 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Freiwilliger Einsatz fürs Tierwohl:

Die allermeisten Schweizer Nutztierhalter setzen freiwillige Programme um, z.B. BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltung) und RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien).

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale garkochen. Abkühlen lassen, schälen und grob raffeln.

2. Salsiz schälen und in Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

3 Circa einen Viertel der Butter in einer grossen Pfanne erhitzen. Geraffelte Kartoffeln zugeben, etwas zusammenschieben und andrücken. Leicht salzen und bei milder Hitze in ca. 10–12 Minuten auf einer Seite goldgelb braten. Mithilfe eines Tellers oder Deckels die Rösti aus der Pfanne stürzen.

4 Nochmals ca. einen Viertel der Butter in der Pfanne erhitzen und die Salsizscheiben hineingeben. Dann die Rösti zu den Salsizscheiben hineingleiten lassen und die zweite Seite ebenfalls in 10–12 Minuten goldgelb braten.

5 In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Knoblauch anrösten und Peperoniwürfel zugeben. Mit der Bouillon ablöschen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und den Rosmarin zugeben. Geschlossen bei milder Hitze 8–10 Minuten garen.

6 Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin braten.

7 Rösti portionieren, Spiegeleier daraufgeben und mit dem Peperonigemüse servieren.