

# Sous Vide Kartoffelrösti

Cuisine: **English**  
Food category: **Side dishes**
















Author: **Ondrej Vlcek**

Company: **Retigo**



## Program steps

1	 Steaming		 Termination by time	 02:30 hh:mm	 83 °C	 80 %	
2	 Hot air	 50 %	 Termination by time	 00:10 hh:mm	 220 °C	 100 %	

Ingredients - number of portions - 15		
Name	Value	Unit
waxy potatoes	2	kg
Butter	130	g
Salt	30	g
oil for frying	20	ml

Nutrition and allergens	
Allergens: Minerals: Vitamins:	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	373.3 kJ
Carbohydrate	25.4 g
Fat	7.2 g
Protein	2.8 g
Water	0 g

Directions

Kartoffeln schälen und reiben. Mit Salz würzen und etwa 20 Minuten stehen lassen.

Anschließend so viel Saft wie möglich aus den Kartoffeln pressen und die Masse mit der geschmolzenen Butter vermischen.

Die Mischung in Vakuumbeutel füllen. Die Dicke hängt von der Menge in jedem Beutel ab. Sie sollten ein schönes Rechteck mit gleichmäßiger Dicke in einem komplett gefüllten Beutel erhalten.

Garen Sie die Beutel anschließend im Dampfmodus wie oben beschrieben. Nach dem Abkühlen die Röstmasse aus dem Beutel entnehmen und in die gewünschten Portionen schneiden oder ausstechen. Die Rösti anschließend auf eine beschichtete Backplatte legen und bei 220°C im Heißluftmodus goldbraun backen.

## Recommended accessories



Vision Bake



Enameled GN container