

# Rösti mit Speck, Käse und Spiegeleier und Butterzopf á la Monique

---

Gerichte mit Geschichte: Monique bereitet ein original Schweizer Frühstück vor - Rösti mit Ei, Speck und Butterzopf und schwelgt in schönen Kindheitserinnerungen mit ihrer Familie.

## Für die Rösti:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 100 g magere Speckwürfelchen
- 3 EL Bratfett mit Buttergeschmack
- 250 g Appenzeller-Käse mild-würzig
- 4 frische Eier

## Zubereitung Rösti:

1. Kartoffeln im Dampfkochtopf je nach Grösse 7 – 10 Minuten knapp weich garen. Vollständig auskühlen lassen.
2. Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel (grosse Löcher) in eine Schüssel raffeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Zwiebel fein schneiden und diese mit den Speckwürfeln in der Bratpfanne etwas andünsten.
4. Kartoffeln beifügen und bei kleiner Hitze 10 – 15 Minuten anbraten, ab und zu mit Bratschaufel wenden.
5. Pfanne mit einem grossen Teller zudecken. Rösti bei kleiner Hitze 12-15 Minuten weiterbraten, bis sich eine schöne braune Kruste gebildet hat, nicht mehr bewegen.
6. In der Zwischenzeit die vier Spiegeleier in der zweiten Bratpfanne braten.
7. Den Käse in Scheiben schneiden.
8. Rösti mit dem Teller stürzen.
9. Käsestreifen sternförmig auf der Rösti verteilen und mit den vier Spiegeleiern garnieren.

## Für den Butterzopf:

- 1 kg Mehl, am besten "Zopfmehl"
- 1-1,5 EL Salz

- 150 g weiche Butter
- 42 g Hefe zerbröckelt
- 5,5 dl lauwarme Milch
- 1 Ei verquirlt, zum Bestreichen
- Backpapier

## Zubereitung Butterzopf

1. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben.
2. Hefe mit Milch auflösen und in die Mulde gießen. Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.
3. Teig kneten und schlagen, bis er weich und elastisch ist (beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein).
4. Teig in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur aufdoppeln lassen.
5. Teig halbieren und zu zwei gleich langen Strängen formen, die in der Mitte etwas dicker sind.
6. Die Stränge zu einem Kreuz legen und einen Zopf flechten.
7. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Dann 15 Minuten kühl stellen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heißluft / Umluft ca. 180°).
8. Den Zopf mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen in der unteren Hälfte 50 – 60 Minuten backen.

Dazu kann gerne Butter, Marmelade und Käse gereicht werden.

Monique wünscht guten Appetit!

*Quelle: Immer wieder sonntags 23.07.2023*