

# 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:<br>Minerals:<br>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

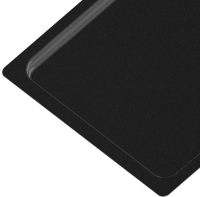
Kartoffeln schälen und reiben. Mit Salz würzen und etwa 20 Minuten stehen lassen.

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

Die Mischung in Vakuumbbeutel 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