



Berner Röschi mit Spiegelei

von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

Quelle: Betty Bossi

13.5 kg Kartoffeln festkochend	-am Vortag kochen -schälen und mit einer Röstiraffel reiben
13.5 TL Salz	
5.4 g Pfeffer	
5.4 g Bratbutter	
13.5 Stück Zwiebeln	in feinen Streifen
54 Stück Eier	

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Kartoffeln würzen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne von ca. 28 cm Ø heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten.

Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten. Rösti herausnehmen, warm stellen, wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben.

Zwiebel unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. braten, warm stellen. Eier nacheinander aufschlagen, hineingleiten lassen, bei kleiner Hitze ca. 2 Min. braten. Spiegeleier auf die Rösti verteilen, Zwiebeln darauf anrichten.