Champignons-Rösti (Erweiterung zum Grundrezept) von salida

Mengen für 54 Personen

Quelle: bettybossi

Tags: enthält Pilze

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Kartoffelraffel

108 g Schalotte	hacken
2.7 kg Frische Champignons	in Scheiben schneiden
1.62 kg Speckwürfeli	alles zusammen anbraten
27 g Bratbutter	dazugeben
54 g Petersilie, frische	fein schneiden
5.4 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf Siebeinsatz kochen. Dämpfzeit 30-40 min Dampfkochtopf 6-10 min Kartoffeln danach schälen und grob raffeln. Kartoffeln mit Champigonons mischen, zu einem Kuchen formen, 15 - 20 min goldbraun braten.