

Ofenrösti von Véra von Däniken

Mengen für 80 Personen

Eine empfehlenswerte Variante der Rösti, sehr geeignet für viele Portionen aufs Mal :-)

Kann mit oder ohne Fleischbeilagen genossen werden.

20 kg Kartoffeln	Geschwellte kochen (in der normalen Pfanne 30- 50 Minuten, im Dampfkochtopf 1/5 der Kochzeit) Abkühlen lassen Schälen und grob raffeln
2 kg Greyerzer	gerieben, daruntermischen
400 g Salz	würzen
80 g Pfeffer	würzen
4 kg Butter	in Flöckli darauf verteilen, dann backen

Rezeptvariante: Schinkenwürfel oder Wurst verwenden

Es können nach Beliebn Spiegeleier und/ oder Salat dazu genossen werden.