

# Ofenrösti mit Bratwurst und Spiegelei von C P

Mengen für 54 Personen

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

Kann mit oder ohne Fleischbeilagen genossen werden.

13.5 kg Kartoffeln	Geschwellte kochen (in der normalen Pfanne 30- 50 Minuten, im Dampfkochtopf 1/5 der Kochzeit) Abkühlen lassen Schälen und grob raffeln
1.35 kg Greyerzer	gerieben
675 g Speckwürfeli	bestreuen und
2.7 Liter Vollrahm	darübergiesen. Während 30 Minuten bei 200°C in der Ofenmitte backen.
1.08 Liter Öl	
8.1 kg Bratwurst (Schwein)	In Bratpfanne braten
54 Stück Eier	Spiegelei in Bratpfanne braten. Mit Streuwürze würzen.

Rezeptvariante: Schinkenwürfel oder Wurst verwenden

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