



# Rösti

von Roman Müller

Mengen für 8 Personen

|                               |                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.0 kg Kartoffeln festkochend | Mit Schale dämpfen.<br>Dämpfzeit 30-40 min<br>Dampfkochtopf 6-10 min<br>Kaltstellen.<br>Schälen und raffeln                                                |
| 300 g Zwiebel                 | Hacken und in Butter kurz anbraten.<br>Dann Kartoffeln dazu geben. 5min unter Rühren anbraten. Dann 15min auf jeder Seite.<br>(375g = 2.5 Zwiebeln a 150g) |
| 100 g Butter                  | Während dem Braten immer wieder Butter an der Seite schmelzen, damit es auf dem Pfannenboden immer Butter hat.                                             |

ACHTUNG: Kartoffeln am Vortag kochen.