

Rösti

von Roman Müller

Mengen für 80 Personen

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

ACHTUNG: Kartoffeln am Vortag kochen.