

Rösti von Melvin Johner

Mengen für 60 Personen

Alle Kartoffeln (auch für Abendessen) am Vormittag in gesalzenem Wasser für 20 Min. kochen. Kalte Kartoffel mit einer Röstiraffel reiben. 2/3 der Bratbutter in Bratpfanne erhitzen, Kartoffelmasse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln 10 Min. braten, zu Kuchen formen, weitere 5 bis 10 Min. braten. Mit Hilfe eines Tellers stürzen. Restliche Bratbutter in Pfanne geben und zweite Seite der Rösti 5 Min. braten.

(Wenn möglich mehrere kleinere Röstis machen und im Ofen warmhalten.)

15 kg Kartoffeln festkochend

900 g Bratbutter

90 g Salz