

# *Lagerkochbuch.ch*



## **Rösti** von omolma@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln festkochend      Mit Schale dämpfen.  
Dämpfzeit 30-40 min  
Dampfkochtopf 6-10 min  
Kaltstellen.  
Schälen und raffeln

---

375 g 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)

125 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.