



Rösti

von T K
Mengen für 26 Personen

6.5 kg Kartoffeln festkochend

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

5.2 cl Olivenöl

Alternativ: Rapsöl oder Butter, etc.
Während dem Braten immer wieder Fett an der Seite einlassen, damit es auf dem Pfannenboden immer Fett hat.

ACHTUNG: Kartoffeln am Vortag kochen.