Rösti von T K

Mengen für 46 Personen

11.5 kg Kartoffeln festkochend	Mit Schale dämpfen. Dämpfzeit 30-40 min Dampfkochtopf 6-10 min Kaltstellen. Schälen und raffeln
9.2 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.