



# Rösti

von T K  
Mengen für 60 Personen

15 kg Kartoffeln festkochend

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

1.2 dl 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.