Rösti (Erweiterung zu Grundrezept) von schumba

Mengen für 20 Personen

2 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf Siebeinsatz kochen. Dämpfzeit 30-40 min Dampfkochtopf 6-10 min Kartoffeln danach schälen und mit einer grob raffeln.
360 g Speckwürfeli	in Bratpfanne leicht anbraten
120 g Butter	in Bratpfanne erhitzen und Kartoffeln dazugeben
16 g Salz	darüberstreuen, mischen Kartoffeln unter mehrmaligem Wenden auf mittlerer Stufe 15-20 min goldgelb braten. Zu einem Kuchen Formen und braten bis eine goldbraune Kruste entsteht. Auf Teller stürtzen und servieren.