

Rösti (Erweiterung zu Grundrezept) von Retu

Mengen für 40 Personen

| | |
|-----------------------------|--|
| 6 kg Kartoffeln festkochend | waschen und auf Siebeinsatz kochen. Dämpfzeit 30-40 min Dampfkochtopf 6-10 min Kartoffeln danach schälen und mit einer grob raffeln. |
| 960 g Speckwürfeli | in Bratpfanne leicht anbraten |
| 360 g Butter | in Bratpfanne erhitzen und Kartoffeln dazugeben |
| 48 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 stürzen und servieren. |