

## 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.