



Roesti mit gekochten Kartoffeln von tasulzer

Mengen für 10 Personen

-kann nach belieben mit diversen Zutaten verfeinert werden

-eignet sich gut, um z.B. Gschwellti zu reziklieren

6.0 Liter Wasser	Aufkochen
40 g Salz	wuerzen
1.5 kg Kartoffeln	nicht ganz weich kochen (am besten am Vortag) und kuehl stellen. anschliessend raffeln (Roestiraffel), in Scheibchen oder in Streifen Schneiden
1.0 dl Öl	in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln anbraten. Anschliessend zu einem festen "Kuchen" zusammenpappen, und Hitze reduzieren.
1.0 dl Öl	am Rand entlang hineingiessen und Pfanne "schuetteln". wenn sich der Kuchen loest, das ganze wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten