



Roesti mit Käse und Speck

von Moritz Kobel

Mengen für 13 Personen

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

13 Liter Wasser	Aufkochen
84.5 g Salz	wuerzen
3.25 kg Kartoffeln	nicht ganz weich kochen (am besten am Vortag) und kuehl stellen. anschliessend raffeln (Roestiraffel), in Scheibchen oder in Streifen Schneiden
130 g Zwiebeln	andünsten
260 g Speckwürfeli	anbraten und beigegeben
2.6 dl Öl	in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln anbraten. Anschliessend zu einem festen "Kuchen" zusammenpappen, und Hitze reduzieren.
2.6 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
260 g Greyerzer	reiben und darübergeben