

Roesti mit Käse und Speck von Moritz Kobel

Mengen für 30 Personen

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

30 Liter Wasser	Aufkochen
195 g Salz	wuerzen
7.5 kg Kartoffeln	nicht ganz weich kochen (am besten am Vortag) und kuehl stellen. anschliessend raffeln (Roestiraffel), in Scheibchen oder in Streifen Schneiden
300 g Zwiebeln	andünsten
600 g Speckwürfeli	anbraten und begeben
6.0 dl Öl	in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln anbraten. Anschliessend zu einem festen "Kuchen" zusammenpappen, und Hitze reduzieren.
6.0 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
600 g Greyerzer	reiben und darübergeben