

Berner Rösti von Thomas Helfenstein

Mengen für 100 Personen

dazu Salat servieren.

Rösti wie Ofenkartoffeln zubereiten und Käse 5 Min. vor Backende auf Rösti geben.

20 kg Kartoffeln festkochend	Wie Gschwellti zubereiten, abkühlen lassen schälen und grob raffeln
3.75 kg Speckwürfeli	Glasig Anbraten
10 Stück Zwiebeln	Schneiden dazufügen, mitdünsten und Kartoffeln dazugeben. unter mehrmaligem Wenden 15-20 Min. goldgelb backen.
3 kg Käsescheiben	Kässscheibe, Raclette oder anderer Käse zum überbacken auf Rösti geben in Ofen oder im Backofen überbacken.