

Ofenrösti von gertrud.e

Mengen für 26 Personen

Eine empfehlenswerte Variante der Rösti, sehr geeignet für viele Portionen aufs Mal :-)

Kann mit oder ohne Fleischbeilagen genossen werden.

6.5 kg Kartoffeln	Geschwellte kochen (in der normalen Pfanne 30- 50 Minuten, im Dampfkochtopf 1/5 der Kochzeit) Abkühlen lassen Schälen und grob raffeln
31.2 g Salz	und
13 g Muskatnuss	unter die Kartoffelmasse mischen, alles auf ein oder mehrere Backbleche verteilen.
650 g Greyerzer	gerieben
325 g Speckwürfeli	bestreuen und
1.3 Liter Vollrahm	darübergiessen. Während 30 Minuten bei 200°C in der Ofenmitte backen.

Rezeptvariante: Schinkenwürfel oder Wurst verwenden

Es können nach Beliebn Spiegeleier und/ oder Salat dazu genossen werden.