Rösti von lilifee

Mengen für 10 Personen

3.0 kg Kartoffeln festkochend	Die Kartoffeln schälen, in einen Topf mit kaltem Wasser geben, damit sie nicht austrocknen. Anschliessend die Kartoffeln mit der Röstiraffel raffeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden.
200 g Zwiebel	Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch kurz anbraten. Dann Kartoffeln dazu geben. 5min unter Rühren anbraten. Dann 15min auf jeder Seite.
5.0 Stück Knoblauchzehen	
300 g Reibkäse	Für eine Käserösti, Käse dazugeben und schmelzen lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat abschmecken.
50 g Butter	

ACHTUNG: Kartoffeln am Vortag kochen.