

# Rösti

von lilifee

Mengen für 45 Personen

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| 13.5 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. |
| 900 g Zwiebel                  | Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch kurz anbraten. Dann Kartoffeln dazu geben. 5min unter Rühren anbraten. Dann 15min auf jeder Seite.   |
| 22.5 Stück Knoblauchzehen      |  |
| 1.35 kg Reibkäse               | Für eine Käserösti, Käse dazugeben und schmelzen lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat abschmecken.  |
| 225 g Butter                   |  |

ACHTUNG: Kartoffeln am Vortag kochen.