

Rösti

von T K

Mengen für 57 Personen

14.3 kg Kartoffeln festkochend
Mit Schale dämpfen.
Dämpfzeit 30-40 min
Dampfkochtopf 6-10 min
Kaltstellen.
Schälen und raffeln

1.14 dl Olivenöl
Alternativ: Rapsöl oder Butter, etc.
Während dem Braten immer wieder Fett an der Seite einlassen, damit es auf dem Pfannenboden immer Fett hat.

ACHTUNG: Kartoffeln am Vortag kochen.