

## Rösti

von marta ostertag

Mengen für 40 Personen

---

10 kg Kartoffeln festkochend

---

10 TL Salz

---

2.0 dl Olivenöl

Gschwellti schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, salzen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen. Rösti offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.