Rösti (Erweiterung zu Grundrezept) von schumba

Mengen für 15 Personen

1.5 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf Siebeinsatz kochen. Dämpfzeit 30-40 min Dampfkochtopf 6-10 min Kartoffeln danach schälen und mit einer grob raffeln.
270 g Speckwürfeli	in Bratpfanne leicht anbraten
90 g Butter	in Bratpfanne erhitzen und Kartoffeln dazugeben
12 g Salz	darüberstreuen, mischen Kartoffeln unter mehrmaligem Wenden auf mittlerer Stufe 15-20 min goldgelb braten. Zu einem Kuchen Formen und braten bis eine goldbraune Kruste entsteht. Auf Teller stürtzen und servieren.