

## Rösti mit Ei von Lili Wiskemann

Mengen für 45 Personen

11.3 kg Kartoffeln festkochend	Kochen und dann schälen. Mit einer Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Bisschen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln auf dem Blech verteilen und ein wenig andrücken.
315 g Bratbutter	Schmelzen und über Rösti träufeln. Rösti für 20 min in den Ofen.
45 Stück Eier	Anbraten zu Spiegelei
31.5 Stück Zwiebeln	