



# Roesti mit Käse und Speck

von Moritz Kobel

Mengen für 60 Personen

-eignet sich gut, um z.B. Gschwellti zu rezyklieren

60 Liter Wasser	Aufkochen
390 g Salz	wuerzen
15 kg Kartoffeln	nicht ganz weich kochen (am besten am Vortag) und kuehl stellen. anschliessend raffeln (Roestiraffel), in Scheibchen oder in Streifen Schneiden
600 g Zwiebeln	andünsten
1.2 kg Speckwürfeli	anbraten und beigegeben
1.2 Liter Öl	in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln anbraten. Anschliessend zu einem festen "Kuchen" zusammenpappen, und Hitze reduzieren.
1.2 Liter Öl	am Rand entlang hineingiessen und Pfanne "schuetteln". wenn sich der Kuchen loest, das ganze wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten
1.2 kg Greyerzer	reiben und darübergeben