Walliser Rösti von Dominik Renggli

Mengen für 40 Personen

10 kg Kartoffeln festkochend	Die Kartoffeln am Vortag in ca. 2 Ltr. Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, so dass sie noch etwas Biss haben und nicht zu weich sind. Die ausgekühlten Kartoffeln schälen und mit einer Röstiraffel oder mit einer groben Reibe in eine Schüssel reiben. Das Bratfett in einer Bratpfanne erwärmen und die grob geriebenen Kartoffeln dazu geben, nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Wenden goldgelb braten.
4 cl Olivenöl	
2.4 kg Raclettekäse	Wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, mit den Käsescheiben belegen und im vorgeheizten Ofen (200 Grad) oder im Grill mit Oberhitze ca. 5 Minuten überbacken,
32 Stück Tomaten	dann die ca. 3-4 Millimeter dicken Tomatenscheiben darauf legen und nochmals ca. 5 Minuten weiterbacken.
40 Stück Eier	In einer zweiten Pfanne je Person 2 Spielgeleier (oder je nach Bedarf) braten und dann auf das aus dem Backofen kommende Rösti legen. Nach Belieben mit Petersilie und Küchenkräutern überstreuen und servieren.