

# Rösti der Pfadi Luegisland

---

## Zutaten (ca. 25 P.):

6 kg Kartoffeln (Dorfladen, Schweiz)

500g Hartkäse (Gruyere o.ä.) (Dorfladen, Regionale Käserei)

4 Zwiebeln (Dorfladen)

4 Zehen Knoblauch (Dorfladen)

200g Speck (Dorfladen, von einem lokalen Betrieb)

Ca. 400g Butter (Dorfladen, Schweiz)

Gewürze (Pfeffer, Paprika, Salz,...)

**Mengen sind nicht exakt (ca...)**

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und raffeln

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden

Speck würfeln

Käse reiben mit grober Reibe

Butter in Wok-Pfanne geben und aufs Feuer stellen

Wenn die Pfanne heiss ist, Zwiebeln und Knoblauch begeben und andünsten

Kartoffeln begeben (nicht zu viel auf einmal, besser mehrere Etappen) und in der Butter anbraten

Würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika,... (nicht zu viel Salz, es kommen noch Käse und Speck)

Käse begeben, wenn Kartoffeln fast gut sind

Speck in separater Bratpfanne anbraten (aus Rücksicht auf Vegis)

Nach Gutdünken vom Feuer nehmen und servieren, wenn Kartoffeln genügend gebraten sind.

Speck in Topf für nicht-Vegis geben

En Guete ;)