



Rösti

1 kg Pellkartoffeln am Vortag kochen, grob reiben,
mit 1 Zwiebel, Salz und Pfeffer, gut vermengen,
5 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne heiß werden lassen,
Kartoffeln unter häufigem Wenden leicht anbraten,
dann zu einem Kuchen zusammenschieben, flach drücken,
mit 3 EL Milch befeuchten,
zugedeckt auf kleiner Flamme weiterbraten, dann stürzen.