

# Rösti nach Sensler Art



## Zutaten

- 8 grosse Kartoffeln
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 200 g geräucherte Speckwürfel
- 2 KL Salz
- 50 g Schweineschmalz

## Zubereitung

Die Kartoffeln am Vortag kochen, erkalten lassen. Kartoffeln schälen und auf der Röstiraffel reiben. Das Schweineschmalz oder wenig Öl in eine Bratpfanne geben. Die Zwiebeln langsam darin anziehen lassen. Den Speck und die Kartoffeln zufügen, salzen und zu Beginn mehrmals umrühren. Danach auf beiden Seiten goldgelb backen.

*Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.*