



# BCEB Kartoffelstock mit Bratensauce & Wienerli

von Caramba7550

Mengen für 10 Personen

100 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Kartoffelstock servieren
10 Paare Wienerli	In heissen Wasser erwärmen und auch zum Kartoffelstock servieren
2.5 kg Kartoffeln mehligkochend	in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen (unbehandelt auch mit Schale) Wasser wegschütten -> Kartoffeln zerstampfen
150 g Butter	
5.0 dl Milch	
4.0 g Muskatnuss	Butter, Milch und Muskatnuss erwärmen und anschliessend zu den zerstampften Kartoffeln dazugeben