



BCEB Kartoffelstock mit Bratensauce & Wienerli

von Caramba7550

Mengen für 38 Personen

380 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Kartoffelstock servieren
38 Paare Wienerli	In heissen Wasser erwärmen und auch zum Kartoffelstock servieren
9.5 kg Kartoffeln mehligkochend	in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen (unbehandelt auch mit Schale) Wasser wegschütten -> Kartoffeln zerstampfen
570 g Butter	
1.9 Liter Milch	
15.2 g Muskatnuss	Butter, Milch und Muskatnuss erwärmen und anschliessend zu den zerstampften Kartoffeln dazugeben