



BCEB Kartoffelstock mit Bratensauce & Wienerli

von Caramba7550

Mengen für 49 Personen

490 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Kartoffelstock servieren
49 Paare Wienerli	In heissen Wasser erwärmen und auch zum Kartoffelstock servieren
12.3 kg Kartoffeln mehligkochend	in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen (unbehandelt auch mit Schale) Wasser wegschütten -> Kartoffeln zerstampfen
735 g Butter	
2.45 Liter Milch	
19.6 g Muskatnuss	Butter, Milch und Muskatnuss erwärmen und anschliessend zu den zerstampften Kartoffeln dazugeben