



# Gemüsetätschli mit Stocki

von Simon T

Mengen für 35 Personen

Tags: Vegetarisch

|                                 |                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.25 kg Gemüse nach Wahl        | Kleinschneiden, im Salzwasser blanchieren                                                                                                                         |
| 35 Stück Eier                   | Mit gemüse mischen, abschmecken, im Öl braten                                                                                                                     |
| 7.0 kg Kartoffeln mehligkochend | Rüsten, in grobe Würfel schneiden, im Salzwasser weichkochen                                                                                                      |
| 700 g Butter                    | In einen grossen Topf geben                                                                                                                                       |
| 2.45 Liter Milch                | In Topf mit Butter geben, würzen, aufkochen                                                                                                                       |
| 3.5 Liter Milch                 | Feingehackte Zwiebeln andünsten, Milch und ev. Rahm zugeben, aufkochen und mit Maizena abbinden. Mit Kräuter oder Gewürzen nach Belieben Geschmack geben, salzen. |

Zum Schluss mit Passevite die heissen, ausgedampften Kartoffeln in die Flüssigkeit drücken, umrühren, abschmecken