



Härdöpfelstock by Swissmilk von Wanda

Mengen für 54 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Salz

13.5 kg Kartoffeln mehligkochend waschen, schälen, in grosse stücke schneiden

1. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen.
2. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.
3. Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten.
4. Kartoffeln durch eine Presse oder das Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken.
5. Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.

2.7 Liter Milch

405 g Butter