



# Härdöpfelstock selbst gemacht von Smurf

Mengen für 45 Personen

11.3 kg Kartoffeln mehligkochend	Schälen, in Stücke schneiden und mit einem Boden Wasser bei geschlossener Pfanne ca. 20 Minuten kochen.
	Mit einem Mörtelmischer an einem Akkubohrer zu Stock zerstampfen (wenn Mixer mit Stromanschluss vorhanden, kann man natürlich auch diesen benutzen).
2.25 Liter Milch	Heiss unter Rühren zum Härdöpfelstock dazugeben.
563 g Butter	In Stücken unter den Stock ziehen.
45 g Salz	
22.5 g Muskatnuss	
22.5 g Pfeffer	Dazugeben und abschmecken.