Kartoffel-Rüebli Eintopf abkochen von Tabea Reichenbach

Mengen für 35 Personen

52.5 g Butter	
14 Stück Zwiebeln	Zwiebeln fein schneiden
1.75 kg Speckwürfeli	zusammen mit den Zwiebeln andünsten
8.75 kg Kartoffeln	in Würfel schneiden, kurz mitdünsten
4.375 kg Rüebli	schälen und in Stücke schneiden, kurz mitdünsten mit Fleischgewürz würzen
7.0 Stück Bouillonwürfel	schauen, wie viel Bouillon es braucht!
2.8 Liter Wasser	mit Bouillonwasser ablöschen kochen lassen, immer wieder gut einrühren evtl noch Wasser dazu geben