

# Kartoffel-Rüebli Eintopf abkochen von Tabea Reichenbach

Mengen für 77 Personen

Töpfe, lange Holzkellen, Topfhandschuhe, Gabeln, Wasser mitgeben

116 g Butter	
30.8 Stück Zwiebeln	Zwiebeln fein schneiden
3.85 kg Speckwürfeli	zusammen mit den Zwiebeln andünsten
19.3 kg Kartoffeln	in Würfel schneiden, kurz mitdünsten
9.625 kg Rüebli	schälen und in Stücke schneiden, kurz mitdünsten mit Fleischgewürz würzen
15.4 Stück Bouillonwürfel	schauen, wie viel Bouillon es braucht!
6.16 Liter Wasser	mit Bouillonwasser ablöschen kochen lassen, immer wieder gut einrühren evtl noch Wasser dazu geben