

Kartoffel-Rüebli Eintopf abkochen von Tabea Reichenbach

Mengen für 97 Personen

Töpfe, lange Holzkellen, Topfhandschuhe, Gabeln, Wasser mitgeben

146 g Butter	
38.8 Stück Zwiebeln	Zwiebeln fein schneiden
4.85 kg Speckwürfeli	zusammen mit den Zwiebeln andünsten
24.3 kg Kartoffeln	in Würfel schneiden, kurz mitdünsten
12.1 kg Rüebli	schälen und in Stücke schneiden, kurz mitdünsten mit Fleischgewürz würzen
19.4 Stück Bouillonwürfel	schauen, wie viel Bouillon es braucht!
7.76 Liter Wasser	mit Bouillonwasser ablöschen kochen lassen, immer wieder gut einrühren evtl noch Wasser dazu geben