Kartoffelpürree mit Rotkohl und Würstchen

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 35 Personen

8.4 kg Kartoffeln mehligkochend	schälen und garkochen, anschließend zerstampfen
2.63 Liter Milch	aufkochen und Kartoffelpürree hinzugeben
350 g Butter	
17.5 g Salz	
3.5 g Pfeffer	Salz, Pfeffer und Butter unter den das Kartoffelpürree rühren
7.0 g Salz	
21 g Zucker	Zucker und Salz in das Kochende Wasser geben
3.5 kg Bratwurst (Schwein)	Nürnberger in der Pfanne braten
175 g Tofu	geräuchert, in etwa 0,75 cm dicke scheiben schneiden und von beiden Seiten knusprig braun anbraten
2.45 kg Zwiebel	Schälen, würfeln und zum Speck geben, das Kartoffelpürree damit garnieren

Gemüse mit Rotkohl ersätzen