

Kartoffelstock von schiggy

Mengen für 35 Personen
selbstgemacht

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

8.75 kg Kartoffeln mehligkochend	in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen.
----------------------------------	---

525 g Butter	
--------------	--

1.75 Liter Milch	Butter und Milch in Pfanne schmelzen, Kartoffeln zugeben. Evtl etwas Käse klein schneiden und auch untergeben. Rühren bis homogen.
------------------	---