



Kartoffelstock

von schiggy

Mengen für 36 Personen

selbstgemacht

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

9.0 kg Kartoffeln mehligkochend

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

540 g Butter

1.8 Liter Milch

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