

Kartoffelstock von schiggy

Mengen für 40 Personen
selbstgemacht

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

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

600 g Butter	
--------------	--

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