



Kartoffelstock

von schiggy

Mengen für 42 Personen

selbstgemacht

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

10.5 kg Kartoffeln mehligkochend

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

630 g Butter

2.1 Liter Milch

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