Kartoffelstock von Balu1

Mengen für 35 Personen

selbstgemacht

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

8.75 kg Kartoffeln mehligkochend	in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen.
350 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.
8.75 dl Hafermilch	
8.75 TL Salz	