

# Kartoffelstock mit Hackbälchen von Julian Oester

Mengen für 20 Personen

Wenn altes Brot vorhanden kann etwas weniger hack mit in Milch aufgeweichem Brot verwendet werden

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer, Muskatnuss, Ital. Kräutermischung

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 5.0 kg Kartoffeln mehligkochend | waschen, schälen, in grosse stücke schneiden, kochen |
| 1.0 Liter Milch                 |  |
| 100 g Butter                    |  |
| 2.0 kg Hackfleisch              |  |
| 4.0 Stück Eier                  |  |
| 200 g Paniermehl                |  |
| 100 g Rosmarin                  |  |
| 240 g Mehl                      |  |
| 1.0 Liter Milch                 |  |
| 1.0 Liter Bouillon (flüssig)    |  |

[https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201003\\_60/kartoffelstock-mit-hackbaellchen/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201003_60/kartoffelstock-mit-hackbaellchen/)