Kartoffelstock mit Wurst von Julia Bechter

Mengen für 30 Personen

9.0 kg	Kartoffeln
9 dl	Milch
30 kg	Bratwurst (Kalb)
3.0 kg	Bohnen
1.2 kg	Zwiebel
180 g	Butter
45 g	Muskatnuss

Vorbereiten

Karotten waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zwie- beln in Stücke schneiden.

Zubereiten

1l Wasser aufkochen und 2 Kaffeelöffel Salz dazugeben. Kartoffeln zugeben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Wasser abgiessen, Restwasser auf den Kartoffeln verdampfen lassen bis Kartoffeln trocken sind. Kartoffeln zerstampfen. Milch in die Pfanne geben, 60 g Margarine beigeben, erhit- zen. Salz, Pfeffer und optional Muskatnuss beigeben.
Öl in Pfanne erhitzen. Zwiebel beigeben, Bohnen beigeben und andünsten. Mit etwas Wasser ablöschen und kochen lassen. Quorn Wurst oder Bratwurst in Bratpfanne anbraten.