Kartoffelstock selbstgemacht von DIEküche

Mengen für 48 Personen

Passouit benötigt

Quelle: Tiptopf

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Muskatnuss

12 kg Kartoffeln mehligkochend	- ca. 2 Liter Wasser mit 4 KL Salz aufkochen - Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in grosse Stücke schneiden und zugeben - auf kleiner Stufe zugedeckt 20-25 Min. kochen (restliches Wasser ableeren)
2.88 Liter Milch	in Pfanne erwärmen
360 g Butter	- der Milchpfanne zugeben - anschliessend Kartoffeln dazu passieren (mit Passouit) - auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis Kartoffelstock luftig und heiss ist - mit Salz/Streuwürze und Muskat abschmecken