



# Kartoffelstock selbstgemacht von DIEküche

Mengen für 48 Personen

Passouit benötigt

Quelle: Tiptopf

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Muskatnuss

12 kg Kartoffeln mehligkochend	<ul style="list-style-type: none"><li>- ca. 2 Liter Wasser mit 4 KL Salz aufkochen</li><li>- Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in grosse Stücke schneiden und zugeben</li><li>- auf kleiner Stufe zugedeckt 20-25 Min. kochen (restliches Wasser ableeren)</li></ul>
2.88 Liter Milch	in Pfanne erwärmen
360 g Butter	<ul style="list-style-type: none"><li>- der Milchpfanne zugeben</li><li>- anschliessend Kartoffeln dazu passieren (mit Passouit)</li><li>- auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis Kartoffelstock luftig und heiss ist</li><li>- mit Salz/Streuwürze und Muskat abschmecken</li></ul>