



Kartoffelstock selbstgemacht von DIEküche

Mengen für 50 Personen

Passouit benötigt

Quelle: Tiptopf

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Muskatnuss, Salz

12.5 kg Kartoffeln mehligkochend	<ul style="list-style-type: none">- 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)
3 Liter Milch	in Pfanne erwärmen
375 g Butter	<ul style="list-style-type: none">- 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