Saucenkartoffeln mit Wienerli von Kiwi

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss

25 g Mehl	
3.75 dl Milch	
3.75 dl Wasser	anrühren
60 g Butter	dazugeben,unter ständigem Rühren aufkochen
1.5 kg Kartoffeln	schälen, waschen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 min lang weichkochen
1.25 dl Rahm	beigeben
1.0 g Peterli	
1.0 g Schnittlauch	
2.0 dl Salatsauce	
2.5 g Kopfsalat	
22 Stück Wienerli	
0.5 g Senf	Tube