



Saucenkartoffeln mit Wienerli von Kiwi

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Muskatnuss

75 g Mehl	
1.13 Liter Milch	
1.13 Liter Wasser	anrühren
180 g Butter	dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen
4.5 kg Kartoffeln	schälen, waschen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 min lang weichkochen
3.75 dl Rahm	beigeben
3.0 g Peterli	
3.0 g Schnittlauch	
6.0 dl Salatsauce	
7.5 g Kopfsalat	
66 Stück Wienerli	
1.5 g Senf	Tube