

# Saucenkartoffeln mit Wienerli von Kiwi

Mengen für 75 Personen

Gewürze: Muskatnuss

188 g Mehl	
2.81 Liter Milch	
2.81 Liter Wasser	anrühren
450 g Butter	dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen
11.3 kg Kartoffeln	schälen, waschen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 min lang weichkochen
9.375 dl Rahm	beigeben
7.5 g Peterli	
7.5 g Schnittlauch	
1.5 Liter Salatsauce	
18.8 g Kopfsalat	
165 Stück Wienerli	
3.75 g Senf	Tube