

Saucenkartoffeln mit Wienerli von Kiwi

Mengen für 90 Personen

Gewürze: Muskatnuss

| | |
|----------------------|---|
| 225 g Mehl | |
| 3.38 Liter Milch | |
| 3.38 Liter Wasser | anrühren |
| 540 g Butter | dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen |
| 13.5 kg Kartoffeln | schälen, waschen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 min lang weichkochen |
| 1.13 Liter Rahm | beigeben |
| 9.0 g Peterli | |
| 9.0 g Schnittlauch | |
| 1.8 Liter Salatsauce | |
| 22.5 g Kopfsalat | |
| 198 Stück Wienerli | |
| 4.5 g Senf | Tube |