

# Saucenkartoffeln mit Wienerli von Kiwi

Mengen für 95 Personen

Gewürze: Muskatnuss

238 g Mehl	
3.56 Liter Milch	
3.56 Liter Wasser	anrühren
570 g Butter	dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen
14.3 kg Kartoffeln	schälen, waschen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 min lang weichkochen
1.19 Liter Rahm	beigeben
9.5 g Peterli	
9.5 g Schnittlauch	
1.9 Liter Salatsauce	
23.8 g Kopfsalat	
209 Stück Wienerli	
4.75 g Senf	Tube