



BCEB Kartoffelstock mit Bratensauce & Wienerli

von Caramba7550

Mengen für 27 Personen

270 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Kartoffelstock servieren
27 Paare Wienerli	In heissen Wasser erwärmen und auch zum Kartoffelstock servieren
6.75 kg Kartoffeln mehligkochend	in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen (unbehandelt auch mit Schale) Wasser wegschütten -> Kartoffeln zerstampfen
405 g Butter	
1.35 Liter Milch	
10.8 g Muskatnuss	Butter, Milch und Muskatnuss erwärmen und anschliessend zu den zerstampften Kartoffeln dazugeben