



Gemüsetätschli mit Stocki von Simon T

Mengen für 25 Personen

Tags: Vegetarisch

3.75 kg Gemüse nach Wahl	Kleinschneiden, im Salzwasser blanchieren
25 Stück Eier	Mit gemüse mischen, abschmecken, im Öl braten
5.0 kg Kartoffeln mehligkochend	Rüsten, in grobe Würfel schneiden, im Salzwasser weichkochen
500 g Butter	In einen grossen Topf geben
1.75 Liter Milch	In Topf mit Butter geben, würzen, aufkochen
2.5 Liter Milch	Feingehackte Zwiebeln andünsten, Milch und ev. Rahm zugeben, aufkochen und mit Maizena abbinden. Mit Kräuter oder Gewürzen nach Belieben Geschmack geben, salzen.

Zum Schluss mit Passevite die heissen, ausgedampften Kartoffeln in die Flüssigkeit drücken, umrühren, abschmecken