

Kartoffel-Rüebli Eintopf abkochen

von Tabea Reichenbach

Mengen für 64 Personen

96 g Butter	
25.6 Stück Zwiebeln	Zwiebeln fein schneiden
3.2 kg Speckwürfeli	zusammen mit den Zwiebeln andünsten
16 kg Kartoffeln	in Würfel schneiden, kurz mitdünsten
8.0 kg Rüebli	schälen und in Stücke schneiden, kurz mitdünsten
	mit Fleischgewürz würzen
12.8 Stück Bouillonwürfel	schauen, wie viel Bouillon es braucht!
5.12 Liter Wasser	mit Bouillonwasser ablöschen
	kochen lassen, immer wieder gut einrühren evtl noch Wasser dazu geben