

Kartoffel-Rüebli Eintopf abkochen von Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

Töpfe, lange Holzkellen, Topfhandschuhe, Gabeln, Wasser mitgeben

75 g Butter	
20 Stück Zwiebeln	Zwiebeln fein schneiden
2.5 kg Speckwürfeli	zusammen mit den Zwiebeln andünsten
12.5 kg Kartoffeln	in Würfel schneiden, kurz mitdünsten
6.25 kg Rüebli	schälen und in Stücke schneiden, kurz mitdünsten mit Fleischgewürz würzen
10 Stück Bouillonwürfel	schauen, wie viel Bouillon es braucht!
4.0 Liter Wasser	mit Bouillonwasser ablöschen kochen lassen, immer wieder gut einrühren evtl noch Wasser dazu geben