

# Kartoffel-Rüebli Eintopf abkochen von Tabea Reichenbach

Mengen für 60 Personen

Töpfe, lange Holzkellen, Topfhandschuhe, Gabeln, Wasser mitgeben

90 g Butter	
24 Stück Zwiebeln	Zwiebeln fein schneiden
3.0 kg Speckwürfeli	zusammen mit den Zwiebeln andünsten
15 kg Kartoffeln	in Würfel schneiden, kurz mitdünsten
7.5 kg Rüebli	schälen und in Stücke schneiden, kurz mitdünsten mit Fleischgewürz würzen
12 Stück Bouillonwürfel	schauen, wie viel Bouillon es braucht!
4.8 Liter Wasser	mit Bouillonwasser ablöschen kochen lassen, immer wieder gut einrühren evtl noch Wasser dazu geben