

Kartoffelpürree mit Rotkohl und Würstchen von Dominik

Pfeiffer

Mengen für 400 Personen

96 kg Kartoffeln mehligkochend	schälen und garkochen, anschließend zerstampfen
30 Liter Milch	aufkochen und Kartoffelpürree hinzugeben
4 kg Butter	
200 g Salz	
40 g Pfeffer	Salz, Pfeffer und Butter unter den das Kartoffelpürree rühren
80 g Salz	
240 g Zucker	Zucker und Salz in das Kochende Wasser geben
40 kg Bratwurst (Schwein)	Nürnberger in der Pfanne braten
2 kg Tofu	geräuchert, in etwa 0,75 cm dicke scheiben schneiden und von beiden Seiten knusprig braun anbraten
28 kg Zwiebel	Schälen, würfeln und zum Speck geben, das Kartoffelpürree damit garnieren

Gemüse mit Rotkohl ersetzen