

Kartoffelstock von schiggy

Mengen für 120 Personen
selbstgemacht

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

30 kg Kartoffeln mehligkochend	in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen.
1.8 kg Butter	
6 Liter Milch	Butter und Milch in Pfanne schmelzen, Kartoffeln zugeben. Evtl etwas Käse klein schneiden und auch untergeben. Rühren bis homogen.