

Kartoffelstock von Balu1

Mengen für 25 Personen
selbstgemacht

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

6.25 kg Kartoffeln mehligkochend	in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen.
250 g Butter	
1.25 Liter Milch	Butter und Milch in Pfanne schmelzen, Kartoffeln zugeben. Evtl etwas Käse klein schneiden und auch untergeben. Rühren bis homogen.
6.25 dl Hafermilch	
6.25 TL Salz	