

# Kartoffelstock mit Hackbälchen von Julian Oester

Mengen für 100 Personen

Wenn altes Brot vorhanden kann etwas weniger hack mit in Milch aufgeweichtem Brot verwendet werden

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, Ital. Kräutermischung, Salz

25 kg Kartoffeln mehligkochend	waschen, schälen, in grosse stücke schneiden, kochen
5 Liter Milch	
500 g Butter	
10 kg Hackfleisch	
20 Stück Eier	
1.0 kg Paniermehl	
500 g Rosmarin	
1.2 kg Mehl	
5.0 Liter Milch	
5.0 Liter Bouillon (flüssig)	

[https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201003\\_60/kartoffelstock-mit-hackbaellchen/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201003_60/kartoffelstock-mit-hackbaellchen/)