



Kartoffelstock selbstgemacht von DIEküche

Mengen für 40 Personen

Passouit benötigt

Quelle: Tiptopf

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Muskatnuss

10 kg Kartoffeln mehligkochend	<ul style="list-style-type: none">- ca. 2 Liter Wasser mit 4 KL Salz aufkochen- Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in grosse Stücke schneiden und zugeben- auf kleiner Stufe zugedeckt 20-25 Min. kochen (restliches Wasser ableeren)
2.4 Liter Milch	in Pfanne erwärmen
300 g Butter	<ul style="list-style-type: none">- der Milchpfanne zugeben- anschliessend Kartoffeln dazu passieren (mit Passouit)- auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis Kartoffelstock luftig und heiss ist- mit Salz/Streuwürze und Muskat abschmecken