

Kartoffelstock und grünen Bohnen von Jiminy1

Mengen für 40 Personen

Quelle: BuLa Kochbuch (adaptiert)

8.0 kg Kartoffeln mehligkochend	Lebensmittelfarbe
8.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
240 g Butter	
3.6 kg Bohnen	

Vorbereiten: Zwiebeln in Stücke schneiden. Bohnen waschen und fädeln.

Zubereiten: Wasser aufkochen und Salz dazugeben. Kartoffeln zugeben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Wasser abgiessen, Restwasser auf den Kartoffeln verdampfen lassen bis Kartoffeln trocken sind. Kartoffeln zerstampfen. Butter begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Bohnen mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten, mit Bouillon ablöschen und dämpfen. Bratwurst auf dem Rost braten.