

# Saucenkartoffeln mit Wienerli von Kiwi

Mengen für 70 Personen

Gewürze: Muskatnuss

175 g Mehl	
2.63 Liter Milch	
2.63 Liter Wasser	anrühren
420 g Butter	dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen
10.5 kg Kartoffeln	schälen, waschen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 min lang weichkochen
8.75 dl Rahm	beigeben
7.0 g Peterli	
7.0 g Schnittlauch	
1.4 Liter Salatsauce	
17.5 g Kopfsalat	
154 Stück Wienerli	