

Saucenkartoffeln mit Wienerli von Kiwi

Mengen für 80 Personen

Gewürze: Muskatnuss

200 g Mehl	
3 Liter Milch	
3 Liter Wasser	anrühren
480 g Butter	dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen
12 kg Kartoffeln	schälen, waschen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 min lang weichkochen
1.0 Liter Rahm	beigeben
8.0 g Peterli	
8.0 g Schnittlauch	
1.6 Liter Salatsauce	
20 g Kopfsalat	
176 Stück Wienerli	