

Kartoffelbrei

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

Zutaten	Menge (50)	Menge (300)
Kartoffeln	15 kg	90 kg
Hafermilch	2L (+0,5 L)	12 L (+3L)
Salz	50 g	300 g
Margarine	500 g	3 kg
Muskat		100 -200 g
Hefeflocken		500 g

1. Wasser in 100 L Topf aufsetzen.
2. Kartoffeln schälen, waschen und mit Salz kochen und schließlich abgießen.
3. Hafermilch und eventuell Senf (optional Hefeflocken) zu den Kartoffeln geben, nach Geschmack etwas Salz oder Muskatnuss dazu und mit dem Stampfer stampfen. Margarine reinkippen.
4. Da der Kartoffelstampf schnell abkühlt, möglichst erst kurz vor dem Essen stampfen. Die ganzen Kartoffeln halten die Wärme besser als der Stampf.

Version #1

Erstellt: 2026-05-14 09:12:34 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 09:12:59 UTC von jona