

# STAMPFKARTOFFELN

## Zutaten und Material für 50 Leute

- • 30 L-Topf und Brenner **dazu vielleicht:**
- • Kartoffelschäler
- • Kartoffelstampfer mit möglichst langem Stiel
  - • 200 g Senf
  - • 30 g Muskat
  - • 100 g Hefeflocken
- • 15 kg Kartoffeln
  - • 1 Packung Margarine /
  - 200 ml Öl
- • 2 Liter Soja- und/ oder Reisdink
- • 50 g Salz

## Zubereitung

1. Ca. 8 Liter Wasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, waschen und mit Salz kochen und schließlich abgießen.
2. Soja/Reis-Drink und Senf (optional Hefeflocken) zu den Kartoffeln geben, nach Geschmack etwas Salz oder Muskatnuss dazu und mit dem Stampfer stampfen. Ihr könnt auch noch Margarine oder Öl reinkippen.
3. 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: 2026-05-07 17:34:17 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:34:34 UTC von sasha