

# Fleischküchle vom Stunzachtäler Hofschwein mit Ursprung Kartoffelstampf

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten





Betriebskantinen



Senioreneinrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM21087, MM40118

Zutaten für 10 Personen

|   | Zutat         | Art.-Nr. | Menge       |
|---|---------------|----------|-------------|
|   | Kartoffeln    | 655553   | 1.500 g     |
|   | H-Milch       | 354290   | 300 ml      |
|   | Butter        | 5012     | 100 g       |
|   | Muskat        | 817523   | nach Bedarf |
|   | Salz          | 78863    | nach Bedarf |
|  | Fleischküchle |          | 10 Stück    |

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und auf einem Lochsieb gut abtropfen lassen.
2. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampf zerstampfen, erwärmte Milch und die Butter nach und nach dazugeben.
3. Mit Salz und Muskat abschmecken.
4. Fleischküchle in der Pfanne ca. 10min von beiden Seiten erwärmen.

\* Nur national verfügbare Artikel.