

A_Kartoffelstock_Bebbig schnetzelt

von au ja

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Salz

4.5 kg Extrawurst	Geflügel Bratwurst in Scheiben schneiden
250 g Steinpilze	Schneiden
5.0 Stück Zwiebeln	schneiden, und dan mit der Wurst und mit den Pilzen anbraten und beiseite stellen
500 g Bulgur	schmelzen !!!!! aha Margarine.
250 g Vollkornmehl	beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten. !!!!! Aha! Mehlmischung
10 g Salz	
5.0 g Muskatnuss	
5.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. 10-15min. Anschliessend Wurst zugeben und mit Rahm oder Milch verfeinern
50 Portion Stocki	1 Packung (4Beutel) reicht für 8-12 Personen Migros
300 g Bulgur	!!!!!! aha Margarine
6 Liter Wasser	
4 Liter Ahornsirup	!!!!!! Vollmilch laktosefrei aha!
6.0 kg Erbsli und Rüebli	