

Brätchügeli, Herdöpfelstock und Rüebli von Roman Braun

Mengen für 70 Personen

70 Portion Stocki	
7.0 Liter Wasser	in eine Pfanne geben
105 g Salz	zum Wasser geben
315 g Margarine	Margarine ins Wasser geben Wasser aufkochen
4.2 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen Milch dazu giessen Stocki dazu geben, mit der Kochkelle eindrücken bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. 1/2 Minute ziehen lassen. Umrühren
70 g Muskatnuss	Stocki damit würzen
2.8 dl Halbrahm	Stocki damit verfeinern
7.0 kg Brätchügeli	in der Bratpfanne anbraten auf einem Teller beiseite stellen
7.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden dünsten
700 g Butter	dazu geben schmelzen lassen
280 g Maizena	dazu geben auf kleiner Stufe unter ständigem rühren dünsten
7.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen 10-15 Minuten köcheln lassen
14 g Pfeffer	würzen
2.8 dl Halbrahm	Sauce verfeinern
7.0 kg Rüebli	Rüebli schälen, rüsten in gleichmässige Stücke schneiden
7.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden
350 g Butter	Butter in einer Pfanne erwärmen Zwiebeln zugeben dämpfen Karotten dazugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten und unter Rühren dämpfen
7.0 dl Wasser	wenig Wasser ablöschen bis der Pfannenboden bedeckt ist
105 g Salz	würzen
21 g Zucker	würzen auf kleiner Stufe zugedeckt dämpfen Dämpfzeit 15-20 Minuten