

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Fabian Aregger

Mengen für 160 Personen

16 kg Brätchügeli	fertig gekauft
4.8 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
6.4 Liter Wasser	
1.6 kg Butter	
640 g Maizena	zusammen verrühren
80 g Salz	
16 g Muskatnuss	
16 g Pfeffer	
1.6 Liter Weisswein	
160 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren
16 kg Rüebli	
80 Stück Zwiebeln	
8 kg Erbsen	