

# Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 47 Personen

4.7 dl Öl	
3.76 kg Brätchügeli	fertig gekauft, anbraten
705 g Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	Oder anderes Ersatzprodukt, sep. anbraten
2.35 kg Frische Champignons	
9.4 Stück Zwiebeln	Hacken, anbraten, mit Weisswein ablösen
2.35 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
9.4 dl Wasser	Mit Bouillon
188 g Bouillion	
188 g Maizena	zusammen verrühren
23.5 g Salz	
4.7 g Muskatnuss	
4.7 g Pfeffer	
4.7 dl Weisswein	
4.7 Liter Milch	
470 g Butter	
4.7 Stück Salat	
9.4 dl Salatsauce	
47 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren
94 g Muskatnuss	