

Bratkartoffeln mit Brokkoli an Zwiebelsauce von

Florence Bühler

Mengen für 52 Personen

Quelle: Fooby

Gewürze: Pfeffer, Salz

13 kg Kartoffeln	
1.04 Liter Öl	
520 g Butter	
234 g Rohrzucker	
2.08 Liter Weisswein	
10.4 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel = 0.5L
104 g Maizena	braun
26 g Thymian	1g = 1 Zweig
52 Stück Zwiebeln	
7.8 kg Broccoli	

KARTOFFELN: Kartoffeln waschen und mit Schale in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln rüsten und klein schneiden. Zwiebeln in Öl andünsten und Kartoffeln dazugeben. Kartoffeln mit genügend Öl weich braten und genügend salzen. (ca. 45min)

SAUCE: Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Zwiebeln begeben, ca. 10 Min. rührbraten. Zucker begeben, kurz weiterrührbraten. Wein dazugiessen, ca. 1 Min. einkochen. Bouillon und Thymian begeben, aufkochen. Maizena unter Rühren begeben, ca. 2 Min. kochen, würzen.

BROKKOLI: Brokkoli putzen, waschen und in kleine Brokkoliröschen teilen. Den Strunk schälen und klein schneiden. Alles in reichlich kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest garen. Anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.