

Heisser Wienerli mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

von Dominic Keller

Mengen für 4 Personen

Fleisch: Wienerli

Stärkebeilage: Stocki

Gemüse: Erbsli und Rüebli

Sauche: Bratensauche

4.0 Portion Stocki	Separat zubereiten
8 cl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
4.0 Paare Wienerli	In heissem Wasser aufkochen.
3.2 dl Wasser	
40 g Bratensauche	Bratensauche anrühren und zum Fleisch servieren.
400 g Erbsli und Rüebli	Irgendwann dazugeben...