

Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten

von Sidi

Mengen für 30 Personen

30 Portion Stocki	Separat zubereiten
6.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
3.0 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen
1.2 Liter Milch	
1.2 Liter Wasser	
150 g Bouillion	Bouillion im Wasser auflösen und mit Milch aufwärmen
120 g Butter	schmelzen
6.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken
240 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetigem Rühren aufkochen
2.4 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen