

Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten

von Sidi

Mengen für 78 Personen

78 Portion Stocki	Separat zubereiten
1.56 Liter Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
7.8 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen
3.12 Liter Milch	
3.12 Liter Wasser	
390 g Bouillion	Bouillion im Wasser auflösen und mit Milch aufwärmen
312 g Butter	schmelzen
15.6 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken
624 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetigem Rühren aufkochen
6.24 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen