

Kartoffelstock_Bebbig schnetzeltles von M H

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Paprika

900 g Extrawurst	Geflügel Bratwurst in Scheiben schneiden
50 g Steinpilze	Schneiden
1.0 Stück Zwiebeln	schneiden, und dan mit der Wurst und mit den Pilzen anbraten und beiseite stellen
100 g Butter	schmelzen
50 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
2.0 g Salz	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. 10-15min. Anschliessend Wurst zugeben und mit Rahm oder Milch verfeinern
10 Portion Stocki	1 Packung (4Beutel) reicht für 8-12 Personen Migros
60 g Butter	
1.2 Liter Wasser	
8.0 dl Milch	
1.2 kg Erbsli und Rüeblli	
1.0 Stück Salat	Kleiner Salat wegen Gemüse
5.0 Liter Tee	
30 g Zucker	