# A_Kartoffelstock_Bebbigschnetzeltes von M H

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Salz

| | |
|---|---|
| 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 Bulgur | schmelzen !!!!! aha Margarine. |
| 50 g Vollkornmehl | beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.<br>!!!!! Aha! Mehlmischung |
| 2.0 g Salz | |
| 1.0 g Muskatnuss | |
| 1.0 Liter Bouillon (flüssig) | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. 10-15min.<br>Anschliessend Wurst zugeben und mit Rahm oder Milch verfeinern |
| 10 Portion Stocki | 1 Packung (4Beutel) reicht für 8-12 Personen Migros |
| 60 g Bulgur | !!!!!! aha Margarine |
| 1.2 Liter Wasser | |
| 8.0 dl Ahornsirup | !!!!! Vollmilch laktosefrei aha! |
| 1.2 kg Erbsli und Rüebli | |
| 1.0 Stück Salat | Kleiner Salat wegen Gemüse |
| 5.0 Liter Tee | |
| 30 g Zucker | |