

A_Kartoffelstock_Bebbig schnetzelt

von au ja

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Muskatnuss, 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 Bulgur	schmelzen !!!!! aha Margarine.
50 g Vollkornmehl	beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten. !!!!! Aha! Mehlmischung
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 Bulgur	!!!!!! aha Margarine
1.2 Liter Wasser	
8.0 dl Ahornsirup	!!!!!! Vollmilch laktosefrei aha!
1.2 kg Erbsli und Rüepli	