

Brätchügeli, Herdöpfelstock ,Erbsli und Rüebli / Braune Sauce

von Thomas Stierle

Mengen für 80 Personen

80 Portion Stocki	
8.0 Liter Wasser	in eine Pfanne geben
120 g Salz	zum Wasser geben
360 g Butter	Butter ins Wasser geben Wasser aufkochen
4.8 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen Milch dazu giessen Stocki dazu geben, mit der Kochkelle eindrücken bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. 1/2 Minute ziehen lassen. Umrühren
80 g Muskatnuss	Stocki damit würzen
3.2 dl Halbrahm	Stocki damit verfeinern
8.0 kg Brätchügeli	in der Bratpfanne anbraten auf einem Teller beiseite stellen
4.8 kg Rüebli	Rüebli schälen, rüsten in gleichmässige Stücke schneiden
3.2 kg Erbsen	Gefroren
400 g Zwiebeln	fein schneiden
400 g Bratbutter	Butter in einer Pfanne erwärmen Zwiebeln zugeben dämpfen Karotten dazugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten und unter Rühren dämpfen.
8.0 dl Wasser	wenig Wasser ablöschen bis der Pfannenboden bedeckt ist
120 g Bouillion	würzen In den letzten 5 Min. Erbsen dazu geben
600 g Bratensauce	nach Packungsangabe kochen, ev. nachwürzen Vegetarisch (0.8l / 10 Personen)