



Brätcögeli, Herdöpfelstock und Rüebli

von JWW

Mengen für 55 Personen

5.5 kg Brätcögeli	in der Bratpfanne anbraten auf einem Teller beiseite stellen
5.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden dünnen
550 g Butter	dazu geben schmelzen lassen
220 g Maisstärke/Maizena	dazu geben auf kleiner Stufe unter ständigem rühren dünnen
5.5 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen 10-15 Minuten köcheln lassen
11 g Pfeffer	würzen
2.2 dl Halbrahm	Sauce verfeinern
5.5 kg Rüebli	Rüebli schälen, rüsten in gleichmässige Stücke schneiden
5.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
275 g Butter	Butter in einer Pfanne erwärmen Zwiebeln zugeben dämpfen Karotten dazugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten und unter Rühren dämpfen
5.5 dl Wasser	wenig Wasser ablöschen bis der Pfannenboden bedeckt ist
82.5 g Salz	würzen
16.5 g Zucker	würzen auf kleiner Stufe zugedeckt dämpfen Dämpfzeit 15-20 Minuten