

Brätchügeli, Herdöpfelstock und Rüebli von JWW

Mengen für 65 Personen

6.5 kg Brätchügeli	in der Bratpfanne anbraten auf einem Teller beiseite stellen
6.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden dünsten
650 g Butter	dazu geben schmelzen lassen
260 g Maisstärke/Maizena	dazu geben auf kleiner Stufe unter ständigem rühren dünsten
6.5 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen 10-15 Minuten köcheln lassen
13 g Pfeffer	würzen
2.6 dl Halbrahm	Sauce verfeinern
6.5 kg Rüebli	Rüebli schälen, rüsten in gleichmässige Stücke schneiden
6.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
325 g Butter	Butter in einer Pfanne erwärmen Zwiebeln zugeben dämpfen Karotten dazugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten und unter Rühren dämpfen
6.5 dl Wasser	wenig Wasser ablöschen bis der Pfannenboden bedeckt ist
97.5 g Salz	würzen
19.5 g Zucker	würzen auf kleiner Stufe zugedeckt dämpfen Dämpfzeit 15-20 Minuten