

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 65 Personen

6.5 dl Öl	
5.2 kg Brätchügeli	fertig gekauft, anbraten
975 g Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	Oder anderes Ersatzprodukt, sep. anbraten
3.25 kg Frische Champignons	
13 Stück Zwiebeln	Hacken, anbraten, mit Weisswein ablösen
3.25 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
1.3 Liter Wasser	Mit Bouillon
260 g Bouillion	
260 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
32.5 g Salz	
6.5 g Muskatnuss	
6.5 g Pfeffer	
6.5 dl Weisswein	
6.5 Liter Milch	
650 g Butter	
6.5 Stück Salat	
1.3 Liter Salatsauce	
65 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren
130 g Muskatnuss	