Brätchügeli mit Kartoffelstock und ErbsRüb $ von

Raymond Wiedmer

Mengen für 27 Personen

270 g Butter	
1.08 kg Zwiebel	
2.7 kg Brätchügeli	fertig gekauft / Kalbswürste in Scheiben schneiden
2.7 dl Weisswein	ablöschen
3.375 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
13.5 g Salz	
2.7 g Muskatnuss	
2.7 g Pfeffer	
54 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren --> nicht fein....
270 g Butter	
4.05 Liter Milch	
4.05 kg Erbsli und Rüebli	
2.7 kg Lebkuchengewürz	Lebensmittelfarbe!! Grün