Erbsli und Rüebligmües Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

9.75 kg Rüebli	schälen und in Stücke schneiden
1.3 kg Zwiebel	gehakt
650 g Bratbutter	erhitzen, Rüebli und Zwiebeln in der Butter andämpfen
130 g Zucker	zu den Rüebli geben, mitdünsten (leicht caramellisieren) 1EL=15gr
3.25 Liter Wasser	ev. weniger
32.5 g Bouillion	8g=1EL ablöschen und aufkochen, ca 15min. zugedeckt weichkochen letzte 3-5 Minuten Erbsen mitkochen
3.9 kg Erbsen	gefroren