

Heisser Wienerli mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

von Dominic Keller

Mengen für 105 Personen

Fleisch: Wienerli

Stärkebeilage: Stocki

Gemüse: Erbsli und Rüebli

Sauche: Bratensauce

105 Portion Stocki	Separat zubereiten
2.1 Liter Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
105 Paare Wienerli	In heissem Wasser aufkochen.
8.4 Liter Wasser	
1.05 kg Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.
10.5 kg Erbsli und Rüebli	Irgendwann dazugeben...