Heisser Wienerli mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

von Dominic Keller

Mengen für 20 Personen

Fleisch: Wienerli

Stärkebeilage: Stocki

Gemüse: Erbsli und Rüebli

Sauche: Bratensauche

20 Portion Stocki	Separat zubereiten
4.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
20 Paare Wienerli	In heissem Wasser aufkochen.
1.6 Liter Wasser	
200 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.
2.0 kg Erbsli und Rüebli	Irgendwann dazugeben...