

Heisser Wienerli mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

von Dominic Keller

Mengen für 25 Personen

Fleisch: Wienerli

Stärkebeilage: Stocki

Gemüse: Erbsli und Rüebli

Sauche: Bratensauce

25 Portion Stocki	Separat zubereiten
5.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
25 Paare Wienerli	In heissem Wasser aufkochen.
2 Liter Wasser	
250 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.
2.5 kg Erbsli und Rüebli	Irgendwann dazugeben...