

Heisser Wienerli mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

von PS GO

Mengen für 10 Personen

Fleisch: Wienerli

Stärkebeilage: Stocki

Gemüse: Erbsli und Rüebli

Sauche: Bratensauche

10 Portion Stocki	Separat zubereiten
10 Paare Wienerli	In heissem Wasser aufkochen.
8.0 dl Wasser	
100 g Bratensauche	Bratensauche anrühren und zum Fleisch servieren.
1.0 kg Erbsli und Rüebli	Irgendwann dazugeben...