

Indien: Fleischbällchen mit Kartoffelstock und Butter-Karotten

von Corinne Bischof

Mengen für 40 Personen

6.0 kg Hackfleisch	
10 Stück Zwiebeln	fein hacken
20 Stück Knoblauchzehen	pressen
10 Stück Eier	
200 g Petersilie, frische	grob schneiden.
	Zutaten zu einer kompakten Masse mischen. Mit Salz und Paprika würzen. In kleine Bällchen formen. Portionenweise bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.
2.5 kg Frische Champignons	2.5 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Champignons andämpfen.
1.0 Liter Weisswein	Wein dazugiessen, fast vollständig einkochen.
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2 Liter Halbrahm	Bouillon und Rahm dazugiessen, ca. 10 Min. köcheln, würzen. Fleischbällchen wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.
40 Portion Stocki	Gemäss Anleitung auf Verpackung kochen. ACHTUNG: Butter etc. muss noch dazu gekauft werden!
4.0 kg Rüebli	Die Karotten schälen und in dünnere Scheibchen schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Karotten Scheibchen für 5 Minuten weich kochen. . Danach abgießen und abtropfen lassen.
400 g Butter	In Pfanne gemeinsam mit Rüebli schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.