Käsesauce mit Gemüse von marta ostertag

Mengen für 50 Personen

500 g Zwiebel	
30 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
2.5 kg Rüebli	
2.5 kg Kohlrabi	
5.0 kg Broccoli	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	mit Salz und Pfeffer
3.75 Liter Milch	
1.85 kg Käsescheiben	Schmelzkäse (z.B. Bel Paese)
25 g Senf	

Öl warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Gemüse beigeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, Gemüse zugedeckt ca. 10 Min. knapp weich köcheln, würzen.
Milch mit dem Käse unter Rühren mit dem Schwingbesen heiss werden lassen. Hitze reduzieren, weiterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Senf beigeben, Sauce würzen.