Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten von Sidi

Mengen für 33 Personen

33 Portion Stocki	Separat zubereiten
6.6 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
3.3 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen
1.32 Liter Milch	
1.32 Liter Wasser	
165 g Bouillion	Boullion im Wasser auflösen und mit Milch aufwärmen
132 g Butter	schmelzen
6.6 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken
264 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bulliongemisch ablöschen und unter stetigem Rühren aufkochen
2.64 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen