

Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten

von Sidi

Mengen für 40 Personen

40 Portion Stocki	Separat zubereiten
8.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
4.0 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen
1.6 Liter Milch	
1.6 Liter Wasser	
200 g Bouillion	Bouillion im Wasser auflösen und mit Milch aufwärmen
160 g Butter	schmelzen
8.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken
320 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetigem Rühren aufkochen
3.2 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen