

# Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten

von alina Toscano

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	Separat zubereiten
7.0 dl Milch	
300 g Margarine	
1.0 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen
40 g Butter	schmelzen
2.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken
800 g Brätchügeli	anbraten
200 g Zwiebel	wüfel schneiden mit anbraten
300 g Frische Champignons	schneide, zugeben mit Mehl oder alternative bestreuen, anbraten
20 g Bratensauce	nach gefühl begeben und mit brühe aufgiessen, würzen
1.0 Liter Vollrahm	zugeben und köcheln lassen
20 g Maisstärke/Maizena	sauce wenn nötig verdicken, abschmecken, nachwürzen