

# Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten

von alina Toscano

Mengen für 63 Personen

63 Portion Stocki	Separat zubereiten
4.41 Liter Milch	
1.89 kg Margarine	
6.3 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen
252 g Butter	schmelzen
12.6 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken
5.04 kg Brätchügeli	anbraten
1.26 kg Zwiebel	würfel schneiden mit anbraten
1.89 kg Frische Champignons	schneide, zugeben mit Mehl oder alternative bestreuen, anbraten
126 g Bratensauce	nach gefühl begeben und mit brühe aufgiessen, würzen
6.3 Liter Vollrahm	zugeben und köcheln lassen
126 g Maisstärke/Maizena	sauce wenn nötig verdicken, abschmecken, nachwürzen