Kartoffelstock mit Brätchügeli und Champignonsauce von squirrel

Mengen für 45 Personen

Quelle: https://www.wildeisen.ch/rezepte/pastetli-mit-fleischkuegeli

2.25 kg Frische Champignons	Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden
4.5 Stück Zwiebeln	Die Zwiebel schälen und fein hacken In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Champignons beifügen und unter gelegentlichem Wenden gut 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3.38 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
563 g Butter	
4.5 g Muskatnuss	
4.5 g Pfeffer	
4.5 dl Weisswein	
18 g Maisstärke/Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen Pilze beifügen und alles auf kleinem Feuer 5 Minuten leise kochen lassen. Die Brätkügelchen beigeben, alles weitere 3 Minuten kochen lassen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken
5.4 kg Brätchügeli	
45 Portion Stocki	
90 Stück Pastetli	