



Kartoffelstock mit Brätkügel

von solajubla

Mengen für 70 Personen

Gewürze: Paprika, Salz

7.0 kg Brätkügel	in Bratpfanne anbraten, beiseite Stellen
7.0 Stück Zwiebeln	schneiden, dünsten und zu den Bratkügel geben
700 g Butter	schmelzen
350 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
7.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. 10-15min.
	Anschliessend Brätkügel zugeben und mit Rahm oder Milch verfeinern
525 Portion Stocki	
8.4 kg Erbsli und Rüebli	