Kötbullar mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

von J S

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	Separat zubereiten
2.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
1.5 kg Extrawurst	bei 180°C 50-60 Minuten backen.
8.0 dl Wasser	
100 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.
500 g Erbsen	Irgendwann dazugeben...
500 g Rüebli	

Extrawurst = Fleischbällchen