



Schweinsgeschnetzeltes mit Stocki, Erbsen, Salat

von Tabea Reichenbach

Mengen für 85 Personen

| | |
|--------------------------------|---|
| 6.375 dl Öl | erhitzen |
| 7.65 kg Schweinegeschnetzeltes | anbraten |
| 21.3 Stück Zwiebeln | fein schneiden |
| 8.5 Stück Knoblauchzehen | fein hacken und mit Zwiebeln dünsten |
| 85 g Maisstärke/Maizena | darüberstreuen |
| 5.53 Liter Wasser | dazugeben und 30-40 Min kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen |
| 128 g Bratensauce | |
| 8.5 dl Rahm | |
| 128 Portion Stocki | 1 Pack Migros Budget Stocki statt für 12 Portionen für 9 Portionen rechnen. Statt nur Wasser am Anfang ein Wasser/Milch Gemisch aufkochen |
| 638 g Butter | |
| 8.41 Liter Milch | |
| 17 Liter Wasser | |
| 6.8 kg Erbsen | Wie angegeben zubereiten |
| 12.8 Stück Kopfsalat | |
| 1.27 Liter Salatsauce | |