

Brätchügeli mit Stocki von Lars Rüesch

Mengen für 66 Personen

528 g Butter	erwärmen
33 EL Mehl	zugeben und von der Flamme nehmen oder Hitze reduzieren, leicht andünsten
6.6 Liter Wasser	ablöschen unter ständigem Rühren aufkochen Auf kleiner Hitze Koche 20min Von Zeit zu Zeit Rühren
33 g Salz	
6.6 g Muskatnuss	
6.6 g Pfeffer	
5.28 dl Rahm	
6.6 kg Brätchügeli	beigen und nochmals 20min Kochen
66 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren
4.95 Liter Milch	
330 g Butter	