

Brätchügeli mit Stocki_Bärefels von anina.flaecklin@gmail.com

Mengen für 40 Personen

320 g Butter	erwärmen
20 EL Mehl	zugeben und von der Flamme nehmen oder Hitze reduzieren, leicht andünsten
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen unter ständigem Rühren aufkochen Auf kleiner Hitze Koche 20min Von Zeit zu Zeit Rühren
20 g Salz	
4.0 g Muskatnuss	
4.0 g Pfeffer	
4.0 Liter Rahm	
3.2 kg Brätchügeli	beigen und nochmals 20min Kochen
40 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren
3 Liter Milch	
200 g Butter	