

Herdöpfelstock

von Patrick Niederberger

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	
1.0 Liter Wasser	in eine Pfanne geben
15 g Salz	zum Wasser geben
45 g Margarine	Margarine ins Wasser geben Wasser aufkochen
6.0 dl Milch	Pfanne vom Herd nehmen Milch dazu giessen Stocki dazu geben, mit der Kochkelle eindrücken bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. 1/2 Minute ziehen lassen. Umrühren
10 g Muskatnuss	Stocki damit würzen
4 cl Halbrahm	Stocki damit verfeinern