



# Herdöpfelstock

von Patrick Niederberger

Mengen für 47 Personen

|                   |   |
|-------------------|---|
| 47 Portion Stocki |   |
| 4.7 Liter Wasser  | in eine Pfanne geben  |
| 70.5 g Salz       | zum Wasser geben  |
| 212 g Margarine   | Margarine ins Wasser geben Wasser aufkochen   |
| 2.82 Liter Milch  | Pfanne vom Herd nehmen Milch dazu giessen<br>Stocki dazu geben, mit der Kochkelle eindrücken bis alle Flocken mit<br>Flüssigkeit bedeckt sind. 1/2 Minute ziehen lassen. Umrühren |
| 47 g Muskatnuss   | Stocki damit würzen   |
| 1.88 dl Halbrahm  | Stocki damit verfeinern   |