

Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten

von Imonnier

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 10 Portion Stocki | Separat zubereiten |
| 1.0 kg Erbsli und Rüebli | Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen |
| 4.0 dl Milch | |
| 4.0 dl Wasser | |
| 50 g Bouillion | Bouillion im Wasser auflösen und mit Milch aufwärmen |
| 40 g Butter | schmelzen |
| 2.0 g Muskatnuss | Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken |
| 80 g Mehl | in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetigem Rühren aufkochen |
| 800 g Brätchügeli | in die Sauce geben und ziehen lassen |