

Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten

von Imonnier

Mengen für 19 Personen

19 Portion Stocki	Separat zubereiten
1.9 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen
7.6 dl Milch	
7.6 dl Wasser	
95 g Bouillion	Boullion im Wasser auflösen und mit Milch aufwärmen
76 g Butter	schmelzen
3.8 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken
152 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bulliongemisch ablöschen und unter stetigem Rühren aufkochen
1.52 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen