

Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten

von Imonnier

Mengen für 24 Personen

24 Portion Stocki	Separat zubereiten
2.4 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen
9.6 dl Milch	
9.6 dl Wasser	
120 g Bouillion	Bouillion im Wasser auflösen und mit Milch aufwärmen
96 g Butter	schmelzen
4.8 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken
192 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetigem Rühren aufkochen
1.92 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen