Kartoffelstock mit Brätkügeli von solajubla

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika

1.0 kg Brätchügeli	in Bratpfanne anbraten, beiseite Stellen
1.0 Stück Zwiebeln	schneiden, dünsten und zu den Bratkügeli geben
100 g Butter	schmelzen
50 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. 10-15min. Anschliessend Brätkügeli zugeben und mit Rahm oder Milch verfeinern
75 Portion Stocki	
1.2 kg Erbsli und Rüebli	