

Kartoffelstock mit Brätkügelì von Sven Ruf

Mengen für 10 Personen
für hungrige Esser

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Muskatnuss

200 g Butter	schmelzen
100 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
2.0 Liter Milch	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen
60 g Bouillion	Sauce würzen, mit Pfeffer und Paprika verfeinern
1.2 kg Brätkügelì	in Sauce geben
20 Portion Stocki	Portionen auf der Packung sind zu wenig
1.0 Liter Milch	
100 g Butter	
100 g Salz	
1.2 kg Erbsli und Rüeblì	