

Kartoffelstock mit Brätkügel NS von Nina Schmitter

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

100 g Butter	schmelzen
50 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
1.0 Liter Milch	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen
30 g Bouillion	Sauce würzen, mit Pfeffer und Paprika verfeinern
1.0 kg Brätkügel	in Sauce geben
10 Portion Stocki	
7 dl Milch	
70 g Butter	
70 g Salz	
1.2 kg Erbsli und Rüepli	