

Kartoffelstock mit Brätkügel NS von Nina Schmitter

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

240 g Butter	schmelzen
120 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
2.4 Liter Milch	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen
72 g Bouillion	Sauce würzen, mit Pfeffer und Paprika verfeinern
2.4 kg Brätkügel	in Sauce geben
24 Portion Stocki	
1.68 Liter Milch	
168 g Butter	
168 g Salz	
2.88 kg Erbsli und Rüepli	