



Nördli Kartoffelstock mit Brätkügelli von Ruth Herzog

Mengen für 26 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

2.6 g Zwiebel	schneiden und andünsten
260 g Butter	schmelzen
130 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
1.56 Liter Milch	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen
1.04 Liter Sauerrahm	
78 g Bouillion	Sauce würzen, mit Pfeffer und Paprika verfeinern
1.3 kg Brätkügelli	in Sauce geben
26 Portion Stocki	
1.82 Liter Milch	
182 g Butter	
182 g Salz	
2.08 kg Rüebli	raffeln, schneiden und andämpfen
78 g Butter	hinzufügen
2.6 g Petersilie, frische	darüberstreuen