

## Pastetli mit Brätchügeli b von Wölfli 2016

Mengen für 10 Personen

60 g Butter	schmelzen
40 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
8.0 dl Milch	
2.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
1.0 kg Brätchügeli	
10 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!