Pastetli mit Brätchügeli, Erbsen und Rüebli von salida

Mengen für 25 Personen

1.0 Liter Milch	
1.0 Liter Wasser	
125 g Bouillion	Boullion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
100 g Butter	schmelzen
5.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
200 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
2 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
1.25 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
18.8 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
37.5 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!