



Pastetli mit Brätchügeli, Erbsen und Rüebli von salida

Mengen für 40 Personen

1.6 Liter Milch	
1.6 Liter Wasser	
200 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
160 g Butter	schmelzen
8.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
320 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
3.2 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
2 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
30 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
60 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!