

Pastetli mit Brätchügeli, Erbsen und Rüebli von salida

Mengen für 78 Personen

| | |
|---------------------|--|
| 3.12 Liter Milch | |
| 3.12 Liter Wasser | |
| 390 g Bouillion | Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen. |
| 312 g Butter | schmelzen |
| 15.6 g Muskatnuss | Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken. |
| 624 g Mehl | in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen. |
| 6.24 kg Brätchügeli | in die Sauce geben und ziehen lassen. |
| 3.9 kg Erbsen | Nach Packungsbeilage zubereiten |
| 58.5 Stück Rüebli | schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen |
| 117 Stück Pastetli | im vorgeheizten Backofen ausbacken |

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!