

Pastetli mit Brätchügeli, Erbsen und Rüebli von

chrezu95@...

Mengen für 175 Personen

7 Liter Milch	
7 Liter Wasser	
875 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
700 g Butter	schmelzen
35 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
1.4 kg Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
14 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
8.75 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
131 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
263 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!