

Pastetli mit Brätchügeli und Erbsen von bruder7

Mengen für 127 Personen

5.08 Liter Milch	
5.08 Liter Wasser	
635 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
508 g Butter	schmelzen
25.4 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
1.02 kg Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
10.2 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
2.22 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage beschriften.
191 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!