

# Pastetli mit Brätchügeli und Erbsen von bruder7

Mengen für 35 Personen

1.4 Liter Milch	
1.4 Liter Wasser	
175 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
140 g Butter	schmelzen
7.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
280 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
2.8 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
613 g Erbsen	Nach Packungsbeilage beschriften.
52.5 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!