Pastetli mit Brätchügeli und Erbsen (Polar) von Alexandra Hunziker

Mengen für 30 Personen

1.2 Liter Milch	
1.2 Liter Wasser	
150 g Bouillion	Boullion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
120 g Butter	schmelzen
240 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
6.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
2.4 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
525 g Erbsen	Nach Packungsbeilage beschriften.
60 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!