



Stocki mit Erbsli & Rüepli von Quirli

Mengen für 10 Personen

1.25 Liter Wasser	
2.5 TL Salz	
50 g Butter	Zusammen aufkochen
7.5 dl Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch kalt hinzugeben
2.5 Portion Stocki	Ganzen Beutelinhalt in einem Guss in die Pfanne geben und mit der Kochkelle eindrücken, bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. STOCKI Kartoffelstock in der Pfanne ca. 1/2 Minute ziehen lassen. Kurz und leicht mit der Kochkelle umrühren.
750 g Erbsli und Rüepli	Aufkochen
1.0 kg Bratensauce	