



Stocki mit Erbsli & Rüepli von Quirli

Mengen für 60 Personen

7.5 Liter Wasser	
15 TL Salz	
300 g Butter	Zusammen aufkochen
4.5 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch kalt hinzugeben
15 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.
4.5 kg Erbsli und Rüepli	Aufkochen