



Stocki mit Erbsli & Rüebli von Quirli

Mengen für 75 Personen

9.375 Liter Wasser	
18.8 TL Salz	
375 g Butter	Zusammen aufkochen
5.63 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch kalt hinzugeben
18.8 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.
5.625 kg Erbsli und Rüebli	Aufkochen