

Fleischkügeli und Erbsen

von Moritz Kobel

Mengen für 45 Personen

1.8 Liter Milch	
1.8 Liter Wasser	
225 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
180 g Butter	schmelzen
9.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
360 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
3.6 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
788 g Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten

passend zu Stocki