

# Fleischkügeli und Erbsen

von Raphael Krähenbühl

Mengen für 10 Personen

4.0 dl Milch	
4.0 dl Wasser	
50 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
40 g Butter	schmelzen
2.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
80 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
800 g Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
175 g Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten

passend zu Stocki