



Herdöpfelstock

von Patrick Niederberger

Mengen für 47 Personen

47 Portion Stocki	
4.7 Liter Wasser	in eine Pfanne geben
70.5 g Salz	zum Wasser geben
212 g Margarine	Margarine ins Wasser geben Wasser aufkochen
2.82 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen Milch dazu giessen Stocki dazu geben, mit der Kochkelle eindrücken bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. 1/2 Minute ziehen lassen. Umrühren
47 g Muskatnuss	Stocki damit würzen
1.88 dl Halbrahm	Stocki damit verfeinern