

Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten

von Claudia Rieder

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	Separat zubereiten
1.0 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen
4.0 dl Milch	
4.0 dl Wasser	
50 g Bouillion	Boullion im Wasser auflösen und mit Milch aufwärmen
40 g Butter	schmelzen
2.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken