

Kartoffelstock mit Brätchügeli, Erbsen und Karotten

von Imonnier

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	Separat zubereiten
2.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
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	Bouillion im Wasser auflösen und mit Milch aufwärmen
40 g Butter	schmelzen
2.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken
80 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetigem Rühren aufkochen
800 g Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen