

Kartoffelstock mit Brätkügelì von solajubla

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika

| | |
|------------------------------|---|
| 1.0 kg Brätkügelì | in Bratpfanne anbraten, beiseite Stellen |
| 1.0 Stück Zwiebeln | schneiden, dünsten und zu den Bratkügelì geben |
| 100 g Butter | schmelzen |
| 50 g Weissmehl | 5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten. |
| 1.0 Liter Bouillon (flüssig) | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. 10-15min. |
| | Anschliessend Brätkügelì zugeben und mit Rahm oder Milch verfeinern |
| 75 Portion Stocki | |
| 1.2 kg Erbsli und Rüebli | |