

# Kartoffelstock mit Brätkügelì von Sven Ruf

Mengen für 56 Personen

für hungrige Esser

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

1.12 kg Butter	schmelzen
560 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
11.2 Liter Milch	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen
336 g Bouillion	Sauce würzen, mit Pfeffer und Paprika verfeinern
6.72 kg Brätkügelì	in Sauce geben
112 Portion Stocki	Portionen auf der Packung sind zu wenig
5.6 Liter Milch	
560 g Butter	
560 g Salz	
6.72 kg Erbsli und Rüeblì	