

# Kartoffelstock mit Brätkügelì NS von Nina Schmitter

Mengen für 26 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

260 g Butter	schmelzen
130 g Weismehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
2.6 Liter Milch	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen
78 g Bouillion	Sauce würzen, mit Pfeffer und Paprika verfeinern
2.6 kg Brätkügelì	in Sauce geben
26 Portion Stocki	
1.82 Liter Milch	
182 g Butter	
182 g Salz	
3.12 kg Erbsli und Rüebli	