

Pastetli mit Brätchügeli b von Wölfli 2016

Mengen für 27 Personen

162 g Butter	schmelzen
108 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
2.16 Liter Milch	
5.4 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
2.7 kg Brätchügeli	
27 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!