

# Pastetli mit Brätchügeli und Erbsen von bruder7

Mengen für 60 Personen

2.4 Liter Milch	
2.4 Liter Wasser	
300 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
240 g Butter	schmelzen
12 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
480 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
4.8 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
1.05 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage beschriften.
90 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!