



Stocki mit Erbsli & Rüebli von Yokina

Mengen für 40 Personen

5.0 Liter Wasser	
10 TL Salz	
200 g Butter	Zusammen aufkochen
3 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch kalt hinzugeben
10 Portion Stocki	Ganzen Beutelinhalt in einem Guss in die Pfanne geben und mit der Kochkelle eindrücken, bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. STOCKI Kartoffelstock in der Pfanne ca. 1/2 Minute ziehen lassen. Kurz und leicht mit der Kochkelle umrühren.
3.0 kg Erbsli und Rüebli	Aufkochen