



Brätchügeli an weisser Sauce

von Sandra Antenen

Mengen für 47 Personen

376 g Butter	Butter in einer grossen Pfanne schmelzen
14.1 EL Mehl	Mehl hinzufügen, rühren
4.7 Liter Milch	Milch/ Wasser kalt langsam hinzufügen, weiter rühren
4.7 Stück Bouillonwürfel	Gewürze, Bouillon, Salz, Muskatnuss hinzugeben 20 minuten köcherln lassen, abschmecken.
4.7 kg Brätchügeli	hinzugeben, 10 minuten ziehen lassen.
4.7 dl Rahm	mit Rahm verfeinern
4.7 Bund Petersilie, frische	fein zerzupft, garnieren