

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Cyril Fehr

Mengen für 50 Personen

3.75 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
625 g Butter	
5.0 g Muskatnuss	
5.0 g Pfeffer	
20 g Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen
10 kg Brät	Brätchügeli:
5.0 dl Milch	
2 kg Brot	in Milch einlegen
50 g Peterli	fein Hacken
500 g Zwiebeln	fein hacken und mit Brät, Aufgedrücktem brot und Petersikie gemischt in Spritzbeutel geben. Danach mit Spritzbeutel und Messer kleine Würstchen erstellen und direkt in heisses (knapp unter siedepunkt) gesalzenes Wasser falen lassen. Ca 6Min ziehen lassen, Abschöpfen und in heisse Sauce geben.
90 Portion Stocki	