



Brätchügeli mit Kartoffelstock

von simon.eggenschwiler@gmail.com

Mengen für 10 Personen

100 g Butter	Weisse Sauce: Butter erwärmen.
2.5 EL Mehl	Mehl beigegeben, bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Das Mehl darf keine Farbe annehmen.
1.0 Liter Halbrahm	Flüssigkeit dazugiessen und unter ständigem Rühren aufkochen. Sauce bei kleiner Hitze 10–20 Min. köcheln. Mit Bouillon oder Salz würzen.
200 g Zwiebeln	klein schneiden und mit Olivenöl andünsten
875 g Brätchügeli	fertig gekauft. Dazu geben und anbraten für Vegetarier: geräucherter Tofu Danach kann die weisse Sauce zu den Brätchügeli gegeben werden und zusammen bis zu servieren köcheln lassen.
10 Portion Stocki	Zubereitung nach Anleitung. Milch/Wassergemisch und Butter