

# Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Joel Helfenstein

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
15 g Pilze	
3.0 dl laktosefreier Rahm	Weisse Sauce - laktose freie
4.0 dl Wasser	
100 g Butter	
40 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
5.0 g Salz	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
1.0 dl Weisswein	
2.5 kg Kartoffeln mehligkochend	
150 g Butter	vegan
10 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren