

Lagerkochbuch.ch



Brätkügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 25 Personen

2.5 kg Brätkügeli fertig gekauft

313 g Butter in der Pfanne schmelzen,
Maizena zugeben und verrühren, mit Weisswein ablöschen. Rama und
Gewürze dazugeben.
Am Schluss die Brätkügeli dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.

100 g Maisstärke/Maizena

2.5 dl Weisswein

1.88 Liter Halbrahm ich verwende Rama zum Kochen

2.5 g Muskatnuss

2.5 g Pfeffer

12.5 g Salz

25 Portion Stocki fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin,
nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren