

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 8 Personen

800 g Brätchügeli	fertig gekauft
100 g Butter	in der Pfanne schmelzen, Maizena zugeben und verrühren, mit Weisswein ablöschen. Rama und Gewürze dazugeben. Am Schluss die Brätchügeli dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.
32 g Maisstärke/Maizena	
8 cl Weisswein	
6.0 dl Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
0.8 g Muskatnuss	
0.8 g Pfeffer	
4.0 g Salz	
8.0 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren