



Brätchügeli mit Kartoffelstock

von schumba

Mengen für 13 Personen

9.75 dl Halbrahm	Weisse Sauce
163 g Butter	
1.3 g Muskatnuss	
1.3 g Pfeffer	
1.3 dl Weisswein	
5.2 g Maisstärke/Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen
2.6 kg Brät	Brätchügeli:
1.3 dl Milch	
520 g Brot	in Milch einlegen
13 g Peterli	fein Hacken
130 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.
23.4 Portion Stocki	