



Brätchügeli mit Kartoffelstock

von schumba

Mengen für 15 Personen

1.13 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
188 g Butter	
1.5 g Muskatnuss	
1.5 g Pfeffer	
1.5 dl Weisswein	
6.0 g Maisstärke/Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen
3 kg Brät	Brätchügeli:
1.5 dl Milch	
600 g Brot	in Milch einlegen
15 g Peterli	fein Hacken
150 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.
27 Portion Stocki	