

Brätchügeli mit Kartoffelstock von schumba

Mengen für 25 Personen

1.88 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
313 g Butter	
2.5 g Muskatnuss	
2.5 g Pfeffer	
2.5 dl Weisswein	
10 g Maisstärke/Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen
5 kg Brät	Brätchügeli:
2.5 dl Milch	
1.0 kg Brot	in Milch einlegen
25 g Peterli	fein Hacken
250 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.
45 Portion Stocki	