

Brätchügeli mit Kartoffelstock von schumba

Mengen für 7 Personen

5.25 dl Halbrahm	Weisse Sauce
87.5 g Butter	
0.7 g Muskatnuss	
0.7 g Pfeffer	
7 cl Weisswein	
2.8 g Maisstärke/Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen
1.4 kg Brät	Brätchügeli:
7 cl Milch	
280 g Brot	in Milch einlegen
7.0 g Peterli	fein Hacken
70 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.
12.6 Portion Stocki	