



Brätchügeli mit Kartoffelstock

von schumba

Mengen für 8 Personen

6.0 dl Halbrahm	Weisse Sauce
100 g Butter	
0.8 g Muskatnuss	
0.8 g Pfeffer	
8 cl Weisswein	
3.2 g Maisstärke/Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen
1.6 kg Brät	Brätchügeli:
8 cl Milch	
320 g Brot	in Milch einlegen
8.0 g Peterli	fein Hacken
80 g Zwiebeln	fein hacken und mit Brät, Aufgedrücktem brot und Petersikie gemischt in Spritzebeutel geben. Danach mit Spritzebeutel und Messer kleine Würstchen erstellen und direkt in heisses (knapp unter siedepunkt) gesalzenes Wasser fallen lassen. Ca 6Min ziehen lassen, Abschöpfen und in heisse Sauce geben.
14.4 Portion Stocki	