

# Brätchügeli mit Kartoffelstock von Claudia Pfister

Mengen für 10 Personen

mit bratwurst statt chügeli - #billig

1.0 g Bratwurst (Schwein)	stückeln & rein damit
3.0 dl Halbrahm	Weisse Sauce
4.0 dl Wasser	
100 g Butter	
40 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
5.0 g Salz	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
2 kg Brät	Brätchügeli:
1.0 dl Milch	
400 g Brot	in Milch einlegen
10 g Peterli	fein Hacken
100 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.
10 Portion Stocki	nach Packungsangaben zubereiten
10 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren