



Brätschügeli mit Kartoffelstock

von Rea Eugster

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Brätschügeli fertig gekauft

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

1.0 dl Weisswein

10 Portion Stocki fertig mit Butter und Milchpulver drin,
Zubereitung nach Anleitung,
nur noch mit Wasser anrühren