Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss

1.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft für vegi: Vegi Brätkügeli

* 45 g Zwiebeln	ganz fein hacken
1.0 Stück Lorbeerblatt	
10 g Peterli	
10 Portion Stocki	Teigwaren als alternative für vegan
1.0 Liter Wasser	
135 g Bratensauce	in heisses Wasser einrühren
7.5 dl Milch	
50 g Butter	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*