

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	
800 g Brätchügeli	fertig gekauft, anbraten
150 g Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	Oder anderes Ersatzprodukt, sep. anbraten
500 g Frische Champignons	
2.0 Stück Zwiebeln	Hacken, anbraten, mit Weisswein ablösen
5.0 dl Halbrahm	Weisse Sauce
2.0 dl Wasser	Mit Bouillon
40 g Bouillon	
40 g Maizena	zusammen verrühren
5.0 g Salz	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
1.0 dl Weisswein	
1.0 Liter Milch	
100 g Butter	
1.0 Stück Salat	
2.0 dl Salatsauce	
10 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren
20 g Muskatnuss	