

Brätchügeli mit Kartoffelstock ohne Weisswein von

Claudia Bolliger

Mengen für 10 Personen

125 g Butter	in der Pfanne schmelzen, Maizena zugeben und verrühren, Am Schluss die Brätchügeli dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.
40 g Maisstärke/Maizena	
1.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
7.5 dl Halbrahm	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
5.0 g Salz	
1.0 dl Milch	
10 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren