

Brätchügeli mit Kartoffelstock (selbstgemacht) von

Diego Mannhart

Mengen für 53 Personen

5.3 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.59 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
2.12 Liter Wasser	
530 g Butter	
212 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
26.5 g Salz	
5.3 g Muskatnuss	
5.3 g Pfeffer	
5.3 dl Weisswein	
13.3 kg Kartoffeln mehligkochend	in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen.
795 g Butter	
2.65 Liter Milch	Butter und Milch in Pfanne schmelzen, Kartoffeln zugeben. Evtl etwas Käse klein schneiden und auch untergeben. Rühren bis homogen.