

Brätchügeli mit Stocki von Lars Rüesch

Mengen für 20 Personen

160 g Butter	erwärmen
10 EL Mehl	zugeben und von der Flamme nehmen oder Hitze reduzieren, leicht andünsten
2 Liter Wasser	ablöschen unter ständigem Rühren aufkochen Auf kleiner Hitze Koche 20min Von Zeit zu Zeit Rühren
10 g Salz	
2.0 g Muskatnuss	
2.0 g Pfeffer	
1.6 dl Rahm	
2.0 kg Brätchügeli	beigen und nochmals 20min Kochen
20 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren
1.5 Liter Milch	
100 g Butter	