

Nördli Kartoffelstock mit Brätkügelli von Ruth Herzog

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

1.0 g Zwiebel	schneiden und andünsten
100 g Butter	schmelzen
50 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
6 dl Milch	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen
4 dl Sauerrahm	
30 g Bouillion	Sauce würzen, mit Pfeffer und Paprika verfeinern
500 g Brätkügelli	in Sauce geben
10 Portion Stocki	
7 dl Milch	
70 g Butter	
70 g Salz	
800 g Rüebli	raffeln, schneiden und andämpfen
30 g Butter	hinzufügen
1.0 g Petersilie, frische	darüberstreuen