

# Nördli Kartoffelstock mit Brätkügelli von Ruth Herzog

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

1.5 g Zwiebel	schneiden und andünsten
150 g Butter	schmelzen
75 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.
9 dl Milch	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen
6 dl Sauerrahm	
45 g Bouillion	Sauce würzen, mit Pfeffer und Paprika verfeinern
750 g Brätkügelli	in Sauce geben
15 Portion Stocki	
1.05 Liter Milch	
105 g Butter	
105 g Salz	
1.2 kg Rüebli	raffeln, schneiden und andämpfen
45 g Butter	hinzufügen
1.5 g Petersilie, frische	darüberstreuen