

# Brätchügeli, Herdöpfelstock ,Erbsli und Rüebli / Braune Sauce

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	
1.0 Liter Wasser	in eine Pfanne geben
15 g Salz	zum Wasser geben
45 g Butter	Butter ins Wasser geben Wasser aufkochen
6.0 dl Milch	Pfanne vom Herd nehmen Milch dazu giessen Stocki dazu geben, mit der Kochkelle eindrücken bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. 1/2 Minute ziehen lassen. Umrühren
10 g Muskatnuss	Stocki damit würzen
4 cl Halbrahm	Stocki damit verfeinern
1.0 kg Brätchügeli	in der Bratpfanne anbraten auf einem Teller beiseite stellen
600 g Rüebli	Rüebli schälen, rüsten in gleichmässige Stücke schneiden
400 g Erbsen	Gefroren
50 g Zwiebeln	fein schneiden
50 g Bratbutter	Butter in einer Pfanne erwärmen Zwiebeln zugeben dämpfen Karotten dazugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten und unter Rühren dämpfen.
1.0 dl Wasser	wenig Wasser ablöschen bis der Pfannenboden bedeckt ist
15 g Bouillion	würzen In den letzten 5 Min. Erbsen dazu geben
75 g Bratensauce	nach Packungsangabe kochen, ev. nachwürzen Vegetarisch (0.8l / 10 Personen)