

Brätchügeli, Herdöpfelstock und Rüebli von Roman Braun

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	
1.0 Liter Wasser	in eine Pfanne geben
15 g Salz	zum Wasser geben
45 g Margarine	Margarine 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
1.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden dünsten
100 g Butter	dazu geben schmelzen lassen
40 g Maisstärke/Maizena	dazu geben auf kleiner Stufe unter ständigem rühren dünsten
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen 10-15 Minuten köcheln lassen
2.0 g Pfeffer	würzen
4 cl Halbrahm	Sauce verfeinern
1.0 kg Rüebli	Rüebli schälen, rüsten in gleichmässige Stücke schneiden
1.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden
50 g Butter	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 Salz	würzen
3.0 g Zucker	würzen auf kleiner Stufe zugedeckt dämpfen Dämpfzeit 15-20 Minuten