

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von cevi Köniz-Liebefeld

Mengen für 10 Personen

1.21 kg Pilze	Für Vegi Variante...
1.0 kg Brätchügeli	Evtl. mit Bratwurst ergänzen...
40 g Maizena	
1.0 dl Weisswein	
7.5 dl Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen Ich Nicht!
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
5.0 g Salz	
125 g Butter	in der Pfanne schmelzen, Maizena zugeben und verrühren, mit Weisswein ablöschen. Rama und Gewürze dazugeben. Am Schluss die Brätchügeli dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.
10 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren