

Brätchügeli mit Kartoffelstock von Cyril Fehr

Mengen für 20 Personen

1.5 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
250 g Butter	
2.0 g Muskatnuss	
2.0 g Pfeffer	
8.0 g Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen
4 kg Brät	Brätchügeli:
2.0 dl Milch	
800 g Brot	in Milch einlegen
20 g Peterli	fein Hacken
200 g Zwiebeln	fein hacken und mit Brät, Aufgedrücktem brot und Petersikie gemischt in Spritzbeutel geben. Danach mit Spritzbeutel und Messer kleine Würstchen erstellen und direkt in heisses (knapp unter siedepunkt) gesalzenes Wasser falen lassen. Ca 6Min ziehen lassen, Abschöpfen und in heisse Sauce geben.
36 Portion Stocki	