

Brätchügeli mit Kartoffelstock von Cyril Fehr

Mengen für 35 Personen

2.63 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
438 g Butter	
3.5 g Muskatnuss	
3.5 g Pfeffer	
14 g Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen
7 kg Brät	Brätchügeli:
3.5 dl Milch	
1.4 kg Brot	in Milch einlegen
35 g Peterli	fein Hacken
350 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.
63 Portion Stocki	