

# Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Flurin Broger

Mengen für 10 Personen

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1.0 kg Brätchügeli | fertig gekauft     |
| 5.0 dl Halbrahm    | Weisse Sauce       |
| 5.0 dl Wasser      |                    |
| 100 g Butter       |                    |
| 75 g Bratensauce   |                    |
| 40 g Maizena       | zusammen verrühren |
| 5.0 g Salz         |                    |
| 1.0 g Muskatnuss   |                    |
| 13 Portion Stocki  |                    |
| 1.0 g Pfeffer      |                    |
| 1.6 Liter Wasser   |                    |
| 1.0 Liter Milch    |                    |
| * 2.5 g Salz       |                    |
| 1.2 kg Rüebli      |                    |
| 30 g Butter        |                    |
| 5 dl Salatsauce    |                    |
| 3.0 Stück Salat    |                    |

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g