

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Flurin Broger

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.5 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
1.5 Liter Wasser	
300 g Butter	
225 g Bratensauce	
120 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
15 g Salz	
3.0 g Muskatnuss	
39 Portion Stocki	
3.0 g Pfeffer	
4.8 Liter Wasser	
3.0 Liter Milch	
1.5 TL Salz	
3.6 kg Rüebli	
90 g Butter	
1.5 Liter Salatsauce	
9.0 Stück Salat	