

Brätchügeli mit Kartoffelstock von simon.eggerschwiler@gmail.com

Mengen für 20 Personen

| 2.0 kg Brätchügeli | fertig gekauft für Vegetarier: geräucherter Tofu |
|--------------------|--|
| 200 g Butter | |
| 2.0 Liter Halbrahm | Weisse Sauce |
| 10 g Salz | |
| 2.0 g Muskatnuss | |
| 2.0 g Pfeffer | |
| 2.0 dl Weisswein | |
| 40 Portion Stocki | fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren> nicht fein |