

Brätchügeli mit Kartoffelstock von Flurin Broger

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------|--------------------|
| 1.0 kg Brätchügeli | fertig gekauft |
| 3.0 dl Halbrahm | Weisse Sauce |
| 4.0 dl Wasser | |
| 100 g Butter | |
| 50 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