Brätchügeli mit Kartoffelstock von Claudia Pfister

Mengen für 50 Personen

mit bratwurst statt chügeli - #billig

5.0 g Bratwurst (Schwein)	stückeln & rein damit
1.5 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
2 Liter Wasser	
500 g Butter	
200 g Maizena	zusammen verrühren
25 g Salz	
5.0 g Muskatnuss	
5.0 g Pfeffer	
10 kg Brät	Brätchügeli:
5.0 dl Milch	
2 kg Brot	in Milch einlegen
50 g Peterli	fein Hacken
500 g Zwiebeln	fein hacken und mit Brät, Aufgedrüctem brot und Petersikie gemischt in Spritzbeutel geben. Danach mit Spritzbeutel und Messer kleine Würstchen erstellen und direckt in heisses (knapp unter siedepunkt) gesalzenes Wasser falen lassen. Ca 6Min ziehen lassen, Abschöpfen und in heisse Sauce geben.
50 Portion Stocki	nach Packungsangaben zubereiten
50 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren