Brätchügeli mit Kartoffelstock

von wullschlegere@gmail.com

Mengen für 10 Personen

7.5 dl Halbrahm	Weisse Sauce
125 g Butter	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
1.0 dl Weisswein	
4.0 g Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen
600 g Brät	Brätchügeli:
1.0 dl Milch	
50 g Brot	in Milch einlegen
10 g Peterli	fein Hacken
100 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.
18 Portion Stocki	