

Brätchügeli mit Kartoffelstock (selbstgemacht) von

Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
3.0 dl Halbrahm	Weisse Sauce
4.0 dl Wasser	
100 g Butter	
40 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
5.0 g Salz	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
1.0 dl Weisswein	
2.5 kg Kartoffeln mehligkochend	in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen.
150 g Butter	
5.0 dl Milch	Butter und Milch in Pfanne schmelzen, Kartoffeln zugeben. Evtl etwas Käse klein schneiden und auch untergeben. Rühren bis homogen.