Brätchügeli mit Kartoffelstock (selbstgemacht) von

Diego Mannhart

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
9.0 dl Halbrahm	Weisse Sauce
1.2 Liter Wasser	
300 g Butter	
120 g Maizena	zusammen verrühren
15 g Salz	
3.0 g Muskatnuss	
3.0 g Pfeffer	
3.0 dl Weisswein	
7.5 kg Kartoffeln mehligkochend	in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen.
450 g Butter	
1.5 Liter Milch	Butter und Milch in Pfanne schmelzen, Kartoffeln zugeben. Evtl etwas Käse klein schneiden und auch untergeben. Rühren bis homogen.