

Brätchügeli mit Kartoffelstock (selbstgemacht) von

Diego Mannhart

Mengen für 41 Personen

4.1 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.23 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
1.64 Liter Wasser	
410 g Butter	
164 g Maizena	zusammen verrühren
20.5 g Salz	
4.1 g Muskatnuss	
4.1 g Pfeffer	
4.1 dl Weisswein	
10.3 kg Kartoffeln mehligkochend	in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen.
615 g Butter	
2.05 Liter Milch	Butter und Milch in Pfanne schmelzen, Kartoffeln zugeben. Evtl etwas Käse klein schneiden und auch untergeben. Rühren bis homogen.