

Kartoffelstock mit Brätchügeli und Champignonsauce

von squirrel

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/pastetli-mit-fleischkuegeli>

500 g Frische Champignons	Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden
1.0 Stück Zwiebeln	Die Zwiebel schälen und fein hacken
	In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Champignons beifügen und unter gelegentlichem Wenden gut 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7.5 dl Halbrahm	Weisse Sauce
125 g Butter	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
1.0 dl Weisswein	
4.0 g Maisstärke/Maizena	zusammenfügen unter Rühren aufkochen
	Pilze beifügen und alles auf kleinem Feuer 5 Minuten leise kochen lassen. Die Brätkügelchen beigeben, alles weitere 3 Minuten kochen lassen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken
1.2 kg Brätchügeli	
10 Portion Stocki	
20 Stück Pastetli	