

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

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 Maizena	zusammen verrühren
5.0 g Salz	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
1.0 dl Weisswein	
10 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren