

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 150 Personen

15 kg Brätchügeli	fertig gekauft
4.5 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
6 Liter Wasser	
1.5 kg Butter	
600 g Maizena	zusammen verrühren
75 g Salz	
15 g Muskatnuss	
15 g Pfeffer	
1.5 Liter Weisswein	
150 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren