Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 17 Personen

1.7 kg Brätchügeli	fertig gekauft
5.1 dl Halbrahm	Weisse Sauce
6.8 dl Wasser	
170 g Butter	
68 g Maizena	zusammen verrühren
8.5 g Salz	
1.7 g Muskatnuss	
1.7 g Pfeffer	
1.7 dl Weisswein	
17 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren