Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 21 Personen

2.1 kg Brätchügeli	fertig gekauft
6.3 dl Halbrahm	Weisse Sauce
8.4 dl Wasser	
210 g Butter	
84 g Maizena	zusammen verrühren
10.5 g Salz	
2.1 g Muskatnuss	
2.1 g Pfeffer	
2.1 dl Weisswein	
21 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren