

# Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 217 Personen

21.7 kg Brätchügeli	fertig gekauft
6.51 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
8.68 Liter Wasser	
2.17 kg Butter	
868 g Maizena	zusammen verrühren
109 g Salz	
21.7 g Muskatnuss	
21.7 g Pfeffer	
2.17 Liter Weisswein	
217 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren