

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 22 Personen

2.2 kg Brätchügeli	fertig gekauft
6.6 dl Halbrahm	Weisse Sauce
8.8 dl Wasser	
220 g Butter	
88 g Maizena	zusammen verrühren
11 g Salz	
2.2 g Muskatnuss	
2.2 g Pfeffer	
2.2 dl Weisswein	
22 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren