Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 25 Personen

2.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
7.5 dl Halbrahm	Weisse Sauce
1.0 Liter Wasser	
250 g Butter	
100 g Maizena	zusammen verrühren
12.5 g Salz	
2.5 g Muskatnuss	
2.5 g Pfeffer	
2.5 dl Weisswein	
25 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren