

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 27 Personen

2.7 kg Brätchügeli	fertig gekauft
8.1 dl Halbrahm	Weisse Sauce
1.08 Liter Wasser	
270 g Butter	
108 g Maizena	zusammen verrühren
13.5 g Salz	
2.7 g Muskatnuss	
2.7 g Pfeffer	
2.7 dl Weisswein	
27 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren