

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 31 Personen

3.1 kg Brätchügeli	fertig gekauft
9.3 dl Halbrahm	Weisse Sauce
1.24 Liter Wasser	
310 g Butter	
124 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
15.5 g Salz	
3.1 g Muskatnuss	
3.1 g Pfeffer	
3.1 dl Weisswein	
31 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren