Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 40 Personen

4.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.2 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
1.6 Liter Wasser	
400 g Butter	
160 g Maizena	zusammen verrühren
20 g Salz	
4.0 g Muskatnuss	
4.0 g Pfeffer	
4.0 dl Weisswein	
40 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren