Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 50 Personen

5.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.5 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
2 Liter Wasser	
500 g Butter	
200 g Maizena	zusammen verrühren
25 g Salz	
5.0 g Muskatnuss	
5.0 g Pfeffer	
5.0 dl Weisswein	
50 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren