

# Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
125 g Butter	in der Pfanne schmelzen, Maizena zugeben und verrühren, mit Weisswein ablöschen. Rama und Gewürze dazugeben. Am Schluss die Brätchügeli dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.
40 g Maisstärke/Maizena	
1.0 dl Weisswein	
7.5 dl Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
5.0 g Salz	
10 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren