Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 40 Personen

4.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
500 g Butter	in der Pfanne schmelzen, Maizena zugeben und verrühren,mit Weisswein ablöschen. Rama und Gewürze dazugeben. Am Schluss die Brätkügeli dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.
160 g Maizena	
4.0 dl Weisswein	
3 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
4.0 g Muskatnuss	
4.0 g Pfeffer	
20 g Salz	
40 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren