

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 66 Personen

6.6 kg Brätchügeli	fertig gekauft
825 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.
264 g Maizena	
6.6 dl Weisswein	
4.95 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
6.6 g Muskatnuss	
6.6 g Pfeffer	
33 g Salz	
66 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren