

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 105 Personen

10.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
3.15 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
4.2 Liter Wasser	
1.05 kg Butter	
420 g Maizena	zusammen verrühren
52.5 g Salz	
10.5 g Muskatnuss	
10.5 g Pfeffer	
1.05 Liter Weisswein	
105 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren