

Lagerkochbuch.ch



Brätschügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 105 Personen

10.5 kg Brätschügeli fertig gekauft

3.15 Liter Halbrahm Weisse Sauce

4.2 Liter Wasser

1.05 kg Butter

420 g Maisstärke/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