

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 12 Personen

1.2 kg Brätchügeli	fertig gekauft
3.6 dl Halbrahm	Weisse Sauce
4.8 dl Wasser	
120 g Butter	
48 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
6.0 g Salz	
1.2 g Muskatnuss	
1.2 g Pfeffer	
1.2 dl Weisswein	
12 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren