

# Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 18 Personen

1.8 kg Brätchügeli	fertig gekauft
5.4 dl Halbrahm	Weisse Sauce
7.2 dl Wasser	
180 g Butter	
72 g Maizena	zusammen verrühren
9.0 g Salz	
1.8 g Muskatnuss	
1.8 g Pfeffer	
1.8 dl Weisswein	
18 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren