# 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 Maisstärke/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,<br>Zubereitung nach Anleitung,<br>nur noch mit Wasser anrühren |