Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
9.0 dl Halbrahm	Weisse Sauce
1.2 Liter Wasser	
300 g Butter	
120 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
15 g Salz	
3.0 g Muskatnuss	
3.0 g Pfeffer	
3.0 dl Weisswein	
30 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren