Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 32 Personen

3.2 kg Brätchügeli	fertig gekauft
9.6 dl Halbrahm	Weisse Sauce
1.28 Liter Wasser	
320 g Butter	
128 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
16 g Salz	
3.2 g Muskatnuss	
3.2 g Pfeffer	
3.2 dl Weisswein	
32 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren