Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 35 Personen

3.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.05 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
1.4 Liter Wasser	
350 g Butter	
140 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
17.5 g Salz	
3.5 g Muskatnuss	
3.5 g Pfeffer	
3.5 dl Weisswein	
35 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren