

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 45 Personen

4.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.35 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
1.8 Liter Wasser	
450 g Butter	
180 g Maizena	zusammen verrühren
22.5 g Salz	
4.5 g Muskatnuss	
4.5 g Pfeffer	
4.5 dl Weisswein	
45 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren