

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 48 Personen

4.8 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.44 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
1.92 Liter Wasser	
480 g Butter	
192 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
24 g Salz	
4.8 g Muskatnuss	
4.8 g Pfeffer	
4.8 dl Weisswein	
48 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren