



Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 53 Personen

5.3 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.59 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
2.12 Liter Wasser	
530 g Butter	
212 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
26.5 g Salz	
5.3 g Muskatnuss	
5.3 g Pfeffer	
5.3 dl Weisswein	
53 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren