Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 55 Personen

5.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.65 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
2.2 Liter Wasser	
550 g Butter	
220 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
27.5 g Salz	
5.5 g Muskatnuss	
5.5 g Pfeffer	
5.5 dl Weisswein	
55 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren