Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 6 Personen

600 g Brätchügeli	fertig gekauft
1.8 dl Halbrahm	Weisse Sauce
2.4 dl Wasser	
60 g Butter	
24 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
3.0 g Salz	
0.6 g Muskatnuss	
0.6 g Pfeffer	
6 cl Weisswein	
6.0 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren