

# Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 60 Personen

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