Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 65 Personen

6.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.95 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
2.6 Liter Wasser	
650 g Butter	
260 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
32.5 g Salz	
6.5 g Muskatnuss	
6.5 g Pfeffer	
6.5 dl Weisswein	
65 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren