Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 70 Personen

7.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
2.1 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
2.8 Liter Wasser	
700 g Butter	
280 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
35 g Salz	
7.0 g Muskatnuss	
7.0 g Pfeffer	
7.0 dl Weisswein	
70 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren