

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 75 Personen

7.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
2.25 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
3 Liter Wasser	
750 g Butter	
300 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
37.5 g Salz	
7.5 g Muskatnuss	
7.5 g Pfeffer	
7.5 dl Weisswein	
75 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren