

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 8 Personen

800 g Brätchügeli	fertig gekauft
2.4 dl Halbrahm	Weisse Sauce
3.2 dl Wasser	
80 g Butter	
32 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
4.0 g Salz	
0.8 g Muskatnuss	
0.8 g Pfeffer	
8 cl Weisswein	
8.0 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren