Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 80 Personen

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