

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 90 Personen

9.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
2.7 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
3.6 Liter Wasser	
900 g Butter	
360 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
45 g Salz	
9.0 g Muskatnuss	
9.0 g Pfeffer	
9.0 dl Weisswein	
90 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren