



Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 95 Personen

9.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
2.85 Liter Halbrahm	Weisse Sauce
3.8 Liter Wasser	
950 g Butter	
380 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
47.5 g Salz	
9.5 g Muskatnuss	
9.5 g Pfeffer	
9.5 dl Weisswein	
95 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren