# Brätchügeli mit Kartoffelstock von murmillo

Mengen für 6 Personen

| | |
|---|---|
| 4.5 dl Halbrahm | Weisse Sauce |
| 75 g Butter | |
| 0.6 g Muskatnuss | |
| 0.6 g Pfeffer | |
| 6 cl Weisswein | |
| 2.4 g Maisstärke/Maizena | zusammenfügen<br>unter Rühren aufkochen |
| 600 g Brät | Brätchügeli: |
| 6.0 g Peterli | fein Hacken |
| 7.2 Portion Stocki | |