Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 20 Personen

2.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
250 g Butter	in der Pfanne schmelzen, Maizena zugeben und verrühren,mit Weisswein ablöschen. Rama und Gewürze dazugeben. Am Schluss die Brätkügeli dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.
80 g Maizena	
2.0 dl Weisswein	
1.5 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
2.0 g Muskatnuss	
2.0 g Pfeffer	
10 g Salz	
20 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren