

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 Brätchügeli 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 |