



Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 25 Personen

2.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
313 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.
100 g Maisstärke/Maizena	
2.5 dl Weisswein	
1.88 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
2.5 g Muskatnuss	
2.5 g Pfeffer	
12.5 g Salz	
25 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren