Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 26 Personen

2.6 kg Brätchügeli	fertig gekauft
325 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.
104 g Maisstärke/Maizena	
2.6 dl Weisswein	
1.95 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
2.6 g Muskatnuss	
2.6 g Pfeffer	
13 g Salz	
26 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren