

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 32 Personen

3.2 kg Brätchügeli	fertig gekauft
400 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.
128 g Maisstärke/Maizena	
3.2 dl Weisswein	
2.4 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
3.2 g Muskatnuss	
3.2 g Pfeffer	
16 g Salz	
32 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren