Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 34 Personen

3.4 kg Brätchügeli	fertig gekauft
425 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.
136 g Maisstärke/Maizena	
3.4 dl Weisswein	
2.55 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
3.4 g Muskatnuss	
3.4 g Pfeffer	
17 g Salz	
34 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren