

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 35 Personen

3.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
438 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.
140 g Maisstärke/Maizena	
3.5 dl Weisswein	
2.63 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
3.5 g Muskatnuss	
3.5 g Pfeffer	
17.5 g Salz	
35 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren