

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 50 Personen

5.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
625 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.
200 g Maisstärke/Maizena	
5.0 dl Weisswein	
3.75 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
5.0 g Muskatnuss	
5.0 g Pfeffer	
25 g Salz	
50 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren