

# Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 57 Personen

5.7 kg Brätchügeli	fertig gekauft
713 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.
228 g Maisstärke/Maizena	
5.7 dl Weisswein	
4.28 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
5.7 g Muskatnuss	
5.7 g Pfeffer	
28.5 g Salz	
57 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren