

## Brätchügeli mit Kartoffelstock von Ruth Hintermeister

Mengen für 60 Personen

6.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
750 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.
240 g Maisstärke/Maizena	
6.0 dl Weisswein	
4.5 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
6.0 g Muskatnuss	
6.0 g Pfeffer	
30 g Salz	
60 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren