

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 66 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 6.6 kg Brätchügeli | fertig gekauft |
| 825 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. |
| 264 g Maisstärke/Maizena | |
| 6.6 dl Weisswein | |
| 4.95 Liter Halbrahm | ich verwende Rama zum Kochen |
| 6.6 g Muskatnuss | |
| 6.6 g Pfeffer | |
| 33 g Salz | |
| 66 Portion Stocki | fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren |