

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 75 Personen

7.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
938 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.
300 g Maisstärke/Maizena	
7.5 dl Weisswein	
5.63 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
7.5 g Muskatnuss	
7.5 g Pfeffer	
37.5 g Salz	
75 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren