

Brätchügeli mit Kartoffelstock

von Ruth Hintermeister

Mengen für 80 Personen

8.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.0 kg 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.
320 g Maisstärke/Maizena	
8.0 dl Weisswein	
6 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
8.0 g Muskatnuss	
8.0 g Pfeffer	
40 g Salz	
80 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren