Brätchügeli mit Stocki von Lars Rüesch

Mengen für 10 Personen

80 g Butter	erwärmen
5.0 EL Mehl	zugeben und von der Flamme nehmen oder Hitze reduzieren, leicht andünsten
1.0 Liter Wasser	ablöschen unter ständigem Rühren aufkochen Auf kleiner Hitze Koche 20min Von Zeit zu Zeit Rühren
5.0 g Salz	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
8 cl Rahm	
1.0 kg Brätchügeli	beigen und nochmals 20min Kochen
10 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren
7.5 dl Milch	
50 g Butter	