Brätchügeli mit Stocki von Lars Rüesch

Mengen für 65 Personen

520 g Butter	erwärmen
32.5 EL Mehl	zugeben und von der Flamme nehmen oder Hitze reduzieren, leicht andünsten
6.5 Liter Wasser	ablöschen unter ständigem Rühren aufkochen Auf kleiner Hitze Koche 20min Von Zeit zu Zeit Rühren
32.5 g Salz	
6.5 g Muskatnuss	
6.5 g Pfeffer	
5.2 dl Rahm	
6.5 kg Brätchügeli	beigen und nochmals 20min Kochen
65 Portion Stocki	fertig mit Butter und Milchpulver drin, Zubereitung nach Anleitung, nur noch mit Wasser anrühren
4.88 Liter Milch	
325 g Butter	