

Brätchügeli mit Peperonie ond Erbsli von JWW

Mengen für 100 Personen

10 kg Brätchügeli	fertig gekauft
1.25 kg Butter	in der Pfanne schmelzen, Maizena zugeben und verrühren, mit Weisswein ablöschen. Rahm und Gewürze dazugeben. Am Schluss die Brätchügeli dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.
400 g Maisstärke/Maizena	
1.0 Liter Weisswein	
7.5 Liter Halbrahm	
10 g Muskatnuss	
10 g Pfeffer	
50 g Salz	
30 Stück Peperoni	in Stäbchen schneiden und mit den Brätchügeli in die Sauce geben, 10 Min ziehen lassen.
4 kg Erbsen	