



Brätchügeli mit Trockenreis

von Ruth Hintermeister

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
375 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.
120 g Maisstärke/Maizena	
3.0 dl Weisswein	
2.25 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
3.0 g Muskatnuss	
3.0 g Pfeffer	
15 g Salz	
9.0 Stück Pepperoni	in Stäbchen schneiden und mit den Brätchügeli in die Sauce geben, 10 Min ziehen lassen.