



Brätchügeli mit Trockenreis

von Ruth Hintermeister

Mengen für 36 Personen

3.6 kg Brätchügeli	fertig gekauft
450 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.
144 g Maisstärke/Maizena	
3.6 dl Weisswein	
2.7 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
3.6 g Muskatnuss	
3.6 g Pfeffer	
18 g Salz	
10.8 Stück Pepperoni	in Stäbchen schneiden und mit den Brätchügeli in die Sauce geben, 10 Min ziehen lassen.