

Brätchügeli mit Trockenreis

von Ruth Hintermeister

Mengen für 45 Personen

4.5 kg Brätchügeli	fertig gekauft
563 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.
180 g Maisstärke/Maizena	
4.5 dl Weisswein	
3.38 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
4.5 g Muskatnuss	
4.5 g Pfeffer	
22.5 g Salz	
13.5 Stück Pepperoni	in Stäbchen schneiden und mit den Brätchügeli in die Sauce geben, 10 Min ziehen lassen.