

Brätchügeli mit Trockenreis

von Ruth Hintermeister

Mengen für 47 Personen

4.7 kg Brätchügeli	fertig gekauft
588 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.
188 g Maizena	
4.7 dl Weisswein	
3.53 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
4.7 g Muskatnuss	
4.7 g Pfeffer	
23.5 g Salz	
14.1 Stück Pepperoni	in Stäbchen schneiden und mit den Brätchügeli in die Sauce geben, 10 Min ziehen lassen.