Brätchügeli mit Trockenreis von Ruth Hintermeister

Mengen für 50 Personen

5.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
625 g Butter	in der Pfanne schmelzen, Maizena zugeben und verrühren,mit Weisswein ablöschen. Rama und Gewürze dazugeben. Am Schluss die Brätkügeli dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.
200 g Maizena	
5.0 dl Weisswein	
3.75 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
5.0 g Muskatnuss	
5.0 g Pfeffer	
25 g Salz	
15 Stück Pepperoni	in Stäbchen schneiden und mit den Brätkügeli in die Sauce geben, 10 Min ziehen lassen.