Brätchügeli mit Trockenreis von Ruth Hintermeister

Mengen für 53 Personen

5.3 kg Brätchügeli	fertig gekauft
663 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.
212 g Maisstärke/Maizena	
5.3 dl Weisswein	
3.97 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
5.3 g Muskatnuss	
5.3 g Pfeffer	
26.5 g Salz	
15.9 Stück Pepperoni	in Stäbchen schneiden und mit den Brätkügeli in die Sauce geben, 10 Min ziehen lassen.