Brätchügeli mit Trockenreis von JWW

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Brätchügeli	fertig gekauft
125 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.
40 g Maisstärke/Maizena	
1.0 dl Weisswein	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
5.0 g Salz	
3.0 Stück Pepperoni	in Stäbchen schneiden und mit den Brätkügeli in die Sauce geben, 10 Min ziehen lassen.